289.

Oec. 323.

Breitenbach

Oeconomia. Vini adusti distillatio.
495.

~~Oec. dom. N. 58.~~

R

# Das Ganze

der

# Branntweinbrennerey

oder

## vollſtändiger Unterricht

in der

Bereitung des Branntweins und der verſchiedenen Liqueure

von

**Philipp Franz Breitenbach**

K. M. Senator und Marktherr zu Erfurt.

---

## Zweiter Theil.

---

Leipzig, 1800

bey Wilhelm Rein.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Vorrede.

Hiermit übergebe ich unſerm verehrungswürdigen Publikum den zweiten Theil des Ganzen der Branntweinbrennerei. Ich gieng auch hier theils den Weg der Erfahrung, theils benutzte ich die Ideen und Vorſchriften, die mir Freunde der praktiſchen Deſtillirkunſt mittheilten, ſo wie endlich die Recepte, die ich in den neueſten Schriften über dieſen Gegenſtand fand. Ich muß offenherzig geſtehen, mit manchen war und bin ich ſelbſt nicht recht einig; allein eben die Freunde, die mir ihre auf eigene Erfahrung gegründete Vorſchriften mittheilten, ſtimmten mich, ſie ſo zu laſſen, wie ſie waren, das ich dann auch um ſo mehr zu thun Urſache hatte, als nach ihrer Verſicherung ihre eigene Erfahrung für die Richtigkeit der Vorſchrif-

ten ſprach. Uebrigens wird man ſich, — ich glaube es wenigſtens, — wundern, wenn man hier auch die Bereitung von Limonaden, warmen Getränken ꝛc. ꝛc. findet. Ich hielt dieſe Vereinigung und Zuſammenſtellung aber deswegen für nützlich und reſpective nothwendig, weil der Deſtillateur — wenigſtens in großen Städten — gewöhnlich auch Limonadie iſt, und überhaupt, weil mich mehrere Freunde bathen, auch keinen Gegenſtand auszulaſſen, der nur immer zum Ganzen der Deſtillirkunſt gezogen werden, und dem Manne, der von den Städten weit entfernt iſt, nützlich ſeyn könne. Ob ich meinen Zweck erreiche, überlaſſe ich gerne der Beurtheilung leſender, denkender und handelnder Kunſtrichter, und empfehle mich übrigens dem fleißigen Publikum.

Erfurt,
zur Leipziger Jubilatemeſſe
1800.

Philipp Franz Breitenbach.

# Inhaltsanzeige.

## Erſter Abſchnitt.

Das Laboratorium, nebſt den dazu gehöri⸗gen Deſtillirōfen, und den zum Deſtil⸗liren nöthigen Geräthſchaften, ſo wie die Flüſſigkeiten, die deſtillirt werden ſollen.

### Erſtes Kapitel.

Das Laboratorium, nebſt den dazu gehörigen Deſtillirōfen, und den zum Deſtilliren nö⸗thigen Gefäßen Seite 1 ⸗ 3

I. Das Laboratorium, nebſt den dazu gehören Deſtillirōfen 4

II. Die zum Deſtilliren nöthigen Geräth⸗ſchaften 5 ⸗ 18

### Zweites Kapitel.

Die Flüſſigkeiten, welche deſtillirt werden ſollen 19 ⸗ 21

## Zweiter Abſchnitt.

Die verſchiedenen Deſtillationsarten, vorläu⸗fige Anſtalten, welche beim Deſtilliren vorkommen, und allgemeine Regeln, welche dabei zubeobachten ſind.

### Erſtes Kapitel.

Die verſchiedenen Deſtillationsarten S. 22 ⸗ 33

## Zweites Kapitel.

Vorläufige Anſtalten, welche beim Deſtilliren vorkommen Seite 34 : 39

## Drittes Kapitel.

Allgemeine Regeln, welche beim Deſtilliren zu beobachten ſind 40 : 41
Die Bereitung des Spiritus rectificatus 43
Die Bereitung des Spiritus rectificatiſſimus 44
Die Bereitung verſchiedner Klebwerke und und Ofenleime 45 : 56

# Dritter Abſchnitt.

Die Bereitung des zur Verſüßung der Aqua: vite und Liqueurs benöthigten Zuckerwaſſers, und der zum Farben derſelben erforderlichen Farben und Tinkturen.

## Erſtes Kapitel.

Die Bereitung des zum Verſüßen der Aqua: vite benöthigten Zuckerwaſſers 57 : 59

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung der zum Färben der Aqua: vite und Liqueure erforderlichen Farben 60
1) Eine gelbe Tinktur 61
2) Eine andere gelbe Tinktur ebd.
3) Noch eine andere gelbe Tinktur ebd.
4) Noch eine andere gelbe Tinktur 62
5) Eine violete Tinktur ebd.
6) Eine andere violete Tinktur 63
7) Eine leibfarbene Tinktur ebd.
8) Eine dunkelrothe Tinktur ebd.
9) Ein andere rothe Tinktur 64
10) Noch eine andere rothe Tinktur ebd.

11) Noch eine rothe Tinktur Seite 64
12) Eine himmelblaue Tinktur 65
13) Eine andere blaue Tinktur 66
14) Eine grüne Tinktur 67
15) Eine andere grüne Tinktur ebd.
16) Eine andere grüne Tinktur 68
17) Noch eine andere grüne Tinktur ebd.
18) Eine braune Tinktur ebd.
19) Eine andere braune Tinktur 69
20) Muskatentinktur ebd.
21) Zimmttinktur 70
22) Nelkentinktur ebd.
23) Cardemomentinktur ebd.
Pfropfen oder Stöpfel auf Bouteillen ſo zu- zurichten, daß keine Luftſäure eindringen, und Ausdüſtungen ſtattfinden können 71-72

Vierter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung gemeiner gewürzhafter Kornbranntweine, der Aqua- vite, Liqueure und gebrannten Wäſſer.

Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung gemeiner gewürzhafter Kronbranntweine 73
1) Kümmelbranntewein ebd.
2) Anisbranntewein 74
3) Eine andere Art Anisbranntewein 75
4) Breslauer Anisbranntewein 76
5) Calmusbranntewein ebd.
7) Pomeranzenbranntewein 77
8) Fenchelbranntewein 78
9) Rosmarinbranntewein 79
10) Wermuthbranntewein ebd.
11) Krauſemünzbranntewein 80
12) Citronenbranntewein 81

13) Zimmtbranntewein Seite 81
14) Wachholderbranntewein 82
15) Meliſſenbranntewein 83
16) Angelikbranntewein ebd.
17) Alantbranntewein 84
18) Nelkenbranntewein 85
19) Cardobenediktenbranntewein ebd.
20) Lorbeerbranntewein 86
21) Zittwerbranntewein 87
22) Roſenbranntewein 88

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der Aquavite 89
1) Kümmelaquavit ebd.
2) Doppelkümmelaquavit 90
3) Polniſcher Kümmelaquavit ebd.
4) Danziger Doppelkümmelaquavit 91
5) Breslauer Kümmelaquavit 92
6) Magenſtärkendes Kümmelwaſſer 93
7) Mannheimer Kümmelwaſſer 94
8) Anisaquavit 95
9) Doppelter Anisaquavit 96
10) Danziger Anisaquavit 97
11) Lindauer abgezogenes Aniswaſſer 98
12) Polniſcher Doppelaquavit ebd.
13) Breslauer Aniswaſſer 99
14) Breslauer Anis auf andere Art 100
16) Wiener Aniswaſſer 101
17) Sternanisaquavit 102
18) Eine andere Art Sternanisaquavit ebd.
19) Calmusaquavit 103
20) Eine andere Art Calmusaquavit 104
21) Danziger Calmus 105
22) Pomeranzenaquavit 106
23) Breslauer Pomeranzenaquavit 107
24) Breslauer weißes Pomeranzenwaſſer 108

25) Breslauer rother Pomeranzenaquavit S. 108
26) Polniſcher Pomeranzenaquavit 109
27) Noch eine andere Art Pomeranzenaquavit 110
28) Noch eine andere Art Pomeranzenaquavit 111
29) Pomeranzenaquavit mit Wein abgezogen 112
30) Fenchelaquavit ebd.
31) Eine andere Art Fenchelaquavit 113
32) Rosmarinaquavit 114
33) Ein andere Art Rosmarinaquavit 115
34) Wermuthaquavit 116
35) Eine andere Art Wermuthaquavit ebd.
36) Doppelter Wermuthaquavit 117
37) Breslauer Wermuth 118
38) Krauſemünzaquavit 119
39) Eine andere Art Krauſemünzaquavit ebd.
40) Danziger Krauſemünzaquavit 120
41) Polniſcher Krauſemünzaquavit 121
42) Citronenaquavit 122
43) Breslauer Citronenaquavit ebd.
44) Ein anderer Citronenaquavit 123
45) Geringer Citronenaquavit 124
46) Zimmtaquavit 125
47) Ein anderer Zimmtaquavit ebd.
48) Noch eine andere Art Zimmtaquavit 126
49) Wachholderaquavit 127
50) Eine andere Art Wachholderaquavit 128
51) Eine andere Art Wachholderaquavit ebd.
52) Noch eine andere Art Wachholderaquavit 129
53) Meliſſenaquavit 130
54) Breslauer Meliſſenaquavit 131
55) Angelikaquavit 132
56) Breslauer Angelikaquavit ebd.
57) Danziger Angelikaquavit 133
58) Alantaquavit 134
59) Eine andere Art Alantaquavit 135
60) Nelkenaquavit 136
61) Eine andere Art Nelkenaquavit ebd.

62) Danziger Nelkenaquavit Seite 137
63) Cardobenediktenaquavit 138
64) Lorbeeraquavit 139
65) Zittweraquavit 140
66) Danziger Zittwer 141
67) Roſenaquavit 142
68) Carminativ ebd.
69) Eine andere Art Carminativ 143
70) Noch eine andere Art Carminativ 144
71) Noch eine andere Art Carminativ 145
72) Kurſächſiſcher Blähungaquavit 146
73) Danziger Carminativ 147
74) Magenwaſſer 148
75) Noch ein anderes Magenwaſſer 149
76) Danziger Magenwaſſer 150
77) Breslauer Magenwaſſer 151
78) Ein anderes Breslauer Magenwaſſer 152
79) Kurſächſiſches Magenwaſſer 153
80) Grünes Magenwaſſer ebd.
81) Ein anderes grünes Magenwaſſer 154
82) Weißes Magenwaſſer 155
83) Weißes Lindauer Magenwaſſer 156
84) Engliſches Magenwaſſer 157
85) Guter Bruſtaquavit 158
86) Ein anderer Bruſtaquavit 159
87) Rothes Bruſtwaſſer 160
88) Danziger Bruſtwaſſer 161
89) Lindauer Bruſtwaſſer 162
90) Engliſches rothes Bruſtwaſſer 163
91) Gewöhnlicher Perſico 164
92) Eine andere Art Perſico ebd.
93) Eine andere Art Perſico 165
94) Ein guter deutſcher Aquavit 166
95) Ordinärer Krambambuli 167
96) Eine andere Art Krambambuli 168
97) Noch eine andere Art Krambambuli 169
98) Maſtixwaſſer ebd.

99)

99) Ein anderes Maſtixwaſſer Seite 170
100) Ein anderes Maſtixwaſſer 171
101) Breslauer Maſtixwaſſer 172
102) Danziger Maſtixwaſſer 173
103) Frankfurter Maſtixwaſſer 174
104) Kolikwaſſer ebd.
105) Nürnberger Kolikwaſſer 175
106) Kaiſer Carls des V. Hauptwaſſer 176
107) Kaiſer Carls Kraftwaſſer 177
108) Danziger Kraftwaſſer 178
109) Lindauer Kraftwaſſer 179
110) Breslauer Nußaquavit 180
111) Eine andere Art Nußaquavit ebd.
112) Ordinäres Abtwaſſer 181
113) Eine andere Art Abtwaſſer 182
114) Danziger Abtwaſſer 183
115) Breslauer Abtwaſſer 184
116) Italiäniſches Abtwaſſer 185
117) Approbirtes Peſtwaſſer 186
118) Roſoli 187
119) Ein anderer Roſoli 188
120) Franzöſiſcher Roſoli 189
121) Ein anderer franzöſiſcher Roſoli ebd.
122) Italiäniſcher Roſoli 190
123) Turiner Roſoli ebd.
124) Noch eine andere Art Roſoli 191
125) Weißer Roſoli 192
126) Roſolio di Perſico 193
127) Chemnitzer Luftwaſſer 194
128) Eine andere Art Chemnitzer Luftwaſſer 195
129) Noch eine andere Art Chemnitzer Luftwaſſer 196
130) Eine andere Art Luftwaſſer 197
131) Noch eine andere Art Luftwaſſer 198
132) Danziger Luftwaſſer 199
133) Cardemomenaquavit 200
134) Eine andere Art Cardemomenaquavit 201

135) Der blaue Aquavit Seite 202
136) Kaffeeaquavit 203
137) Geſundheitsaquavit 204
138) Eine andere Art Geſundheitsaquavit 205
139) Gewürzaquavit 206
140 Erdbeeraquavit 207
141) Ein gutes Waſſer, welches bei Seitenſtechen gute Dienſte leiſten ſoll? 208
142) Kirſchratafia 209
143) Maulbeerratafia 210
144) Eine anderer Ratafia ebd.
145) Eine andere Art Kirſchratafia 211
146) Himbeerenratafia 212
147) Johannisbeerenratafia 213
148) Weißer Ratafia 214
149) Noch eine andere Art Ratafia ebd.
150) Noch eine andere Art Ratafia 215
151) Sellerieratafia 216
152) Quittenratafia ebd.
153) Aprikoſenratafia 217
154) Noch eine andere Art weißer Ratafia ebd.
155) Karmeliterwaſſer 218
156 Couragewaſſer 219
157 Gebranntes Waſſer 220
158) Danziger Coriander 221
159) Löffelkrautaquavit 222
160) Muskatenaquavit 223
161) Karthäuſerwaſſer 224
162) Orangenaquavit 225
163) Eine andere Art Orangenaquavit 226
164) Noch eine andere Art Orangenaquavit 227
165) Lindauer Orangenaquavit ebd.
166) Sellerieaquavit. 228
167) Chriſtophlet 229
168) Danziger Chriſtophlet 230
169) Ungariſches Brodwaſſer 231
170) Danziger Brodwaſſer ebd.

171) Lindauer Brodwaſſer Seite 232
172) Kirſchaquavit 233
173) Danziger Liebesaquavit 234
174) Wachholderwaſſer 235
175) Das Ungariſche Hauptwaſſer 236
176) Breslauer gebranntes Waſſer 237
177) Kirchweihwaſſer 238
178) Junggeſellenwaſſer 239
179) Jungferwaſſer 240
180) Eheſtandswaſſer 241
181) Magdalenenwaſſer 242
182) Joſephswaſſer 243
183) Nachtwächterwaſſer 244
184) Scharwenzelwaſſer 345
185) Engliſch-Bitter 246
186) Doppel-Spaniſch-Bitter 247
187) Goldwaſſer 248-249
188) Londner Goldwaſſer 250
189) Danziger Goldwaſſer 251
190) Breslauer Goldwaſſer 252-253
191) Mannheimer Waſſer 254
192) Danziger Silberwaſſer 255
193) Breslauer Silberwaſſer 256
194) Danziger Baalwaſſer 257
195) Eine andere Art von Danziger Baalwaſſer 258
196) Italiäniſcher Morasquino 259
197) Köllniſch-Waſſer 260
198) Schwäbiſch-Waſſer 261
199) Cardinalwaſſer 262
200) Engliſches Admiralwaſſer 263-264
201) Deſtillirtes Meliſſenwaſſer 265
202) Breslauer Kaiſerwaſſer ebd.
203) Breslauer Himmelswaſſer 266
204) Engliſches Karmeliterwaſſer 267
205) Königswaſſer 268
206) Deſtillirtes Schneckenwaſſer 269

207)

207) Reiswaſſer Seite 269
208) Rettigwaſſer 270
209) Liebeswaſſer ebd.
210) Scorbutwaſſer 271

## Drittes Kapitel.

Die Bereitung nnd Verfertigung der Liqueure 272
Die Liqueure werden hier in deutſche und franzöſiſche eingetheilt.

### A. Deutſche Liqueure.

1) Kümmelliqueur 273
2) Breslauer Kümmelliqueur ebd.
3) Lindauer Kümmelliqueur 274
4) Anisliqueur 275
5) Breslauer Anisliqueur 276
6) Wiener Anisliqueur 277 ; 278
7) Danziger Anisliqueur 279
8) Pomeranzenliqueur 280
9) Lindauer Pomeranzenliqueur 281 ; 282
10) Londner Pomeranzenliqueur 283
11) Danziger Pomeranzenliqueur 284
12) Kirſchliqueur 285
13) Breslauer Kirſchliqueur 286 ; 287
14) Frankfurter Kirſchliqueur 288
15) Lindauer Kirſchliqueur 289 ; 290
16) Himbeerliqueur 291
17) Breslauer Himbeerliqueur 292
18) Zimmtliqueur 293
19) Danziger Zimmtliqueur ebd.
20) Eine andere Art Danziger Zimmtliqueur 294
21) Eine andere Art Zimmtliqueur mit Wein abgezogen ebd.
22) Nelkenliqueur 295
23) Danziger weißer Nelkenliqueur ebd.

24)

24) Breslauer Nelkenliqueur Seite 296
25) Muskatenliqueur 297
26) Londner Muskatenliqueur 298
27) Mannheimer Muskatenliqueur 299 - 300
28) Turiner Muskatenliqueur 301 - 302
29) Citronenliqueur 303
30) Breslauer Citronenliqueur 304
31) Wachholderliqueur ebd.
32) Londner Wachholderliqueur 305 - 306
33) Danziger Wachholderliqueur 307
34) Breslauer Wachholderliqueur 308
35) Chriſtophlet, als Liqueur 309
36) Eine andere Art Chriſtophlet, als Liqueur 310
37) Sackpfeifenliqueur ebd.
38) Pfaffenliqueur 311
39) Mönchsliqueur 312
40) Italiäniſcher Biſchofsliqueur 313
41) Breslauer Biſchofsliqueur 314
42) Mandelliqueur 315
43) Breslauer Mandelliqueur 316
44) Turiner Mandelliqueur 317
45) Frankfurter Mandelliqueur 318 - 319
46) Nußliqueur 320
47) Danziger Nußliqueur 321
48) Engliſcher Nußliqueur 322 - 323
49) Breslauer Nußliqueur 324
50) Chokoladeliqueur 325
51) Mannheimer Chokoladeliqueur 326
52) Dresdner Chokoladliqueur 327 - 328
53) Breslauer Chokoladeliqueur 329
54) Kaffeeliqueur 330
55) Theeliqueur 331
56) Löwenliqueur 332 - 333
57) Luchsliqueur 334
58) Scorpionliqueur 335 - 336
59) Rinsdliqueur 337
60) Wiener Kernliqueur 338 - 339


61)

61) Azaliqueur Seite 340
62) Ehrenliqueur 341 = 342
63) Nürnbergerliqueur 343
64) Königsliqueur 344 = 345
65) Peterſilienliqueur 346
66) Wermuthliqueur 347
67) Himmelsliqueur 348
68) Erdbeerliqueur 349 = 350
69) Engliſcher Erdbeerliqueur 351 = 352
70) Johannisbeerenliqueur 353
71) Maulbeerenliqueur 354
72) Augsburger Maulbeerenliqueur 355 = 356
73) Fenchelliqueur 357 = 368
74) Violenliqueur 359
75) Krauſemünzliqueur 360 = 361
76) Rosmarinblüthenliqueur 362 = 363
77) Cardemomenliqueur 364
78) Cardobenediktenliqueur 365 = 366
79) Maſtixliqueur 367
80) Frankfurter Maſtixliqueur 368 = 369
81) Lorbeerliqueur 370
82) Lavendelliqueur 371 = 372
83) Feigenliqueur 373 = 374
84) Geſundheitsliqueur 375 = 376
85) Myrrhenliqueur 377

B. Franzöſiſche Liqueure.

1) Eau de Numa 378
2) — de Neron 379
3) — de Michel 380
4) — cordiale 381
5) — précieuſe 382
6) — favorite 383
7) Eine andere Art Eau favorite 384
8) Eau de Tubingen 385
9) — de Bruno 386 - 387
10) — Barbados 388

11)

11) Eau divine — Seite 388
12) — de Princeſſe — 389
13) — d' Amour — 390
14) — de Jacques — 391
15) — de Pierre — 392
16) — de Marèchal — 393
17) — d' Eve — 394 - 395
18) — d' Antonin — 396
19) — de Guido — 397
20) — de Nepomucène — 398
21) — de Rebecca — 399
22) — de Veronique — 400
23) — de Marie — 401
24) — d' Ambroſie — 402
25) — de Gèneve — 403
26) — de charmante Charlotte — 404
27) — — Liſette — 405
28) — — Emilie — 406
29) — du Père André — 407
30) — de Berdoc — 408
31) — de Lino — 409
32) — de Monbijou — 410
33) — de Madras — 411
34) — de Lion — 412
35) — d' Ardelles — 413
36) — des Barbades — 414
37) — de Baſilic — 415
38) — du Chaſſeur — 416
39) — de Coladon — 417
40) — romaine — 418
41) — des néuf Graines — 419
42) — Singulière — 420
43) — des quatre Fruits — 421
44) — de Limette — 422
45) — eine andere Art Eau de Limette — ebend.
46) — de Cédrat — 423
47) — cordiale des ſix Fruits aromatiques — 424

| | | |
|---|---|---|
| 48) | Eau de noyaux de Ceriſes | Seite 425 |
| 49) | — — — Pêches | 426 |
| 50) | — — — d'Abricots | 427 |
| 51) | — de Dèal | 428 |
| 52) | — de Vertu | 429 |
| 53) | Parfait amour | 430 |
| 54) | Eau de fleurs d'Orange | 431 |
| 55) | — — de Roſes | 432 |
| 56) | — — d'Oeillet | 433 |
| 57) | Eau de Noë | ebend. |
| 58) | — du Soleil | 434 |
| 59) | — de Quipos | 435 - 436 |
| 60) | — de Pérou | 437 |
| 61) | — de Zilia | 438 - 439 |
| 62) | — de Courage | 440 - 441 |
| 63) | — de Vierge | 442 - 443 |
| 64) | — des Incas | 444 - 445 |
| 65) | — des Poëtes | 446 - 447 |
| 66) | — de Mancocapac | 448 - 449 |
| 67) | — de Chacqui | 450 - 451 |
| 68) | — de Raymi | 452 - 454 |
| 69) | — de Deterville | 455 - 456 |
| 70) | — de Ciel | 457 - 458 |
| 71) | — de Quitou | 459 |
| 72) | — de Pallas | 460 - 461 |
| 73) | — de Céline | 462 - 463 |
| 74) | — de Favori | 464 |
| 75) | — de Cacique | 465 - 466 |
| 76) | — de Curacas | 467 - 469 |
| 77) | — de Cuzco | 470 - 471 |
| 78) | — d'Yalpa | 472 - 474 |
| 79) | — de la Comteſſe Quinque | 475 - 476 |
| 80) | Liqueur de Vanille | 477 |
| 81) | — de Mayades | 478 |
| 82) | — de Florence | ebend. |
| 83) | — de Coins d'Italie | 479 |
| 84) | — aromatique | 480 |

85) Liqueur archiépiscopale de Rome Seite 481
86) — de Cédrat 482
87) — d'Ananas 483
88) — d'Angelique 484
89) — de Menthe crépue ebend.
90) — de Canelle 485
91) — d'Orange blanche 486
92) — d'Orange rouge 487
93) — d'Orange jaune ebend.
94) — d'Orange *verte* 488
95) — de *fleurs* d'Orange ebend.
96) — d'Abſinthe amère 489
97) — Liqueur ſtomachale 490
98) — de Genièvre 491
99) — d'Anis 492
100) — d'Anis double 493 - 494
101) — de fleurs de Roſes 495 - 496
102) — de fleurs de Jasmin 497
103) — de Violettes 498 - 499

## Fünfter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung der Eſſenzen, Elixire, Tinkturen und wohlriechenden Wäſſer.

### Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der Eſſenzen, Elixire und Tinkturen 500
1) Spiritus Vini, mit welchem man aus allen Kräutern, Saamen und Hölzern augenblicklich eine Eſſenz zu bereiten kann ebd.
2) Quinteſſenz aus Vegetabilien, womit man augenblicklich einfache deſtillirte Wäſſer machen kann 501
3) Pomeranzeneſſenz 502
4) Pomeranzenextrakt zu Biſchof ebd.

5) Danziger Lebenstropfen Seite 503
6) Ungariſche Meliſſeneſſenz 504
7) Weiße Pimpenelleſſenz 505
8) Braune Lebenstropfen 506
9) Agtſteineſſenz 507
10) Eine andere Art Agtſteineſſenz ebd.
11) Halliſche bittere Eſſenz, oder Eſſentia amara 508
12) Eine andere Art Halliſche bittere Eſſenz 509
13) Die ächten bittern Magentropfen ebd.
14) Die ächte Bibergeileſſenz 510
15) Citroneneſſenz ebd.
16) Mageneſſenz 511
17) Eine andere Art Mageneſſenz 512
18) Aniseſſenz 513
19) Eine andere Art Aniseſſenz ebd.
20) Kümmeleſſenz 514
21) Fenchelſſenz 515
22) Blähungseſſenz ebd.
23) Holzeſſenz, oder Eſſentia Lingnorum 516
24) Pomeranzeneſſenz 517
25) Kräutereſſenz ebd.
26) Schönheitseſſenz 518
27) Balſamiſche Agtſteineſſenz 519
28) Peruvianiſcher Balſamgeiſt ebd.
29) Ambraeſſenz 520
30) Eine andere Art Ambraeſſenz ebd.
31) Lebensambra 521
32) Rosmarineſſenz 522
33) Citroneneſſenz ebd.
34) Bergamotteneſſenz 523
35) Zimmteſſenz ebd.
36) Wachholdereſſenz 524
37) Quinta Eſſentia Lavande ebd.
38) — — de fleurs de roſes 525
39) Quinteſſenz von Orangenblüthen 526
40) — von Jasmin ebd.

41)

41) Quinta Eſſentia Mille-fleurs Seite 526
42) — — Pot-Pourri 527
43) — — Orange ebd.
44) Magenelixir 528
45) Leipziger gelbes Pomeranzenelixir 529
46) Ein anderes ſehr bewährtes Magenelixir 530
47) Ein ſehr gutes engliſches Elixir 531
48) Ein anderes vortrefliches engliſches Elixir 532
49) Geruselixir 533
50) Oelicht-aromatiſches Zimmtelixir 534-535
51) Korallentinktur mit Citronenſaft 536
52) Hofmanniſche ſchmerzſtillende Tropfen 537
53) Bernſteintinktur 538
54) Ambratinktur ebd.
55) Benzoetinktur 539
56) Honigtinktur ebd.
57) Mohnſaftstinktur 540
58) Lebenstropfen 541
59) Breslauer Lebenstropfen 542-543
60) Mannheimer Lebensеſſenz 544-545
61) Augsburger Lebenstropfen 546-547
62) Nürnberger Lebenstropfen 548-549
63) Schwefeltinktur 550
64) Salpetertinktur ebd.
65) Weinſteinſalztinktur 551
66) Stahltinktur ebd.
67) Bleitinktur 552
68) Kupfertinktur ebd.
69) Spießglastinktur 553
70) Hauptſtärkende Tinktur ebd.
71) Münzentinktur 554
72) Moſchustinktur ebd.
73) Rhabarbertinktur ebd.
74) Roſentinktur 555
75) Wermuthtinktur ebd.
76) Bittere Tinktur 556
77) Gewürzhafte Tinktur ebd.

78) Aromatiſche Tinktur Seite 557
79) Balſamiſche Tinktur ebd.
80) Bibergeiltinktur 558
81) Safrantinktur ebd.
82) Diptamwurzeltinktur ebd.
83) Jalappentinktur ebd.
84) Japaniſche Tinktur 559
85) Gummilaktinktur ebd.
86) Schwarze Nieswurzeltinktur ebd.
87) Myrrhentinktur 560
88) Myrrhen und Aloetinktur ebd.
89) Geiſtreiche Rhabarbertinktur ebd.
90) Bittere Rhabarbertinktur 561
91) Verſüßte Rhabarbertinktur ebd.
92) Sennesblättertinktur 562
93) Zuſammengeſetzte Sennesblättertinktur ebd.
94) Schlangenwurzeltinktur 563
95) Magentinktur ebd.
96) Tolutaniſche Balſamtinktur ebd.
97) Einfache Baldriantinktur 564
98) Flüchtige Baldrianwurzeltinktur ebd.
99) Weiße Nieswurzeltinktur ebd.
100) Die königliche Tinktur 565
101) Sonnenthautinktur ebd.
102) Die gelbe Nerventinktur 566 : 567
103) Die weiße Nerventinktur 568
104) Eau d' Arquebuſade 569 : 570
105) Ein anderes Eau d' Arquebuſade 571 : 573
106) Noch ein anderes 574
107) Aloeelixir 175
108) Vitrioliſirtes Proprietätselixir 576
109) Gummiguajakelixir ebd.
110) Beſänftigungselixir 577
111) Bruſtelixir ebd.
112) Vitriolelixir 578
113) Lebenselixir ebd.
114) Augsburger Lebenseſſenz 579

115)

115) Londner Lebenseſſenz Seite 580 ; 581
116) Ungariſche Lebenseſſenz 582
117) Wiener Lebenseſſenz 583

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung wohlriechender Waſſer

1) Eau de Lavande 584
2) — de Lavande *compoſée de Montpellier* 585
3) — de *Lavande compoſée de Monſ. Guſtave* 586
4) — *melilote* compoſée 587
5) — de la Reine d'Hongrie ebd.
6) Nelkenwaſſer 588
7) Pomeranzenblüthenwaſſer 589
8) Meliſſenwaſſer ebd.
9) Roſenwaſſer 590
10) Eau admirable 591
11) — royale 592
12) — de Mille-fleurs 593
13) — de Pot-Pourri 594 - 595
14) — d'Aréthuſe 596 - 597
15) — favorite 598
16) — de fleurs de Roſes 599 - 600
17) — de fleurs de Jasmin 601 - 602
18) — de Thèréſe 603 - 605
19) — de la Reine de France 606 - 607
20) — de Serpulette 608 - 609
21) — de Cypre 610
22) — de Souabe 611
23) — d'Ambre 612
24) — de Muſi 613
25) — ſans pareille 614
26) — de Franchipane 615
27) — de Cologne 616 - 618
28) — des Carmes 619

29) Eau de Luce Seite 620 - 621
30) — de Portugal 622
31) — de Bergamotte 623
32) — de Baſilic 624 - 625
33) — de Cèdrat 626
34) — de Pouquet 627
35) — de Bretagne 628 - 629
36) — de Philippe 630 - 631
37) — d' Aga 632 - 633
38) — d' Archange 634
39) Ein ſehr gutes Schönheitswaſſer 635
40) Jungfermilch 636
41) Ein bewährtes Schönheitswaſſer zu bereiten 637
42) Ein wohlriechendes Waſſer 638
43) Ein Waſſer ſich eine zarte Haut im Geſicht zu machen 639

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung verſchiedener Oele.

Regeln, welche bei Gewinnung oder Abſcheidung der Oele zu wiſſen nöthig ſind 640 - 643
1) Aprikoſenkernöl 644
2) Lorbeerenöl, Oleum Lauri 645
3) Franzoſenholzöl, Oleum Guajaci ebd.
4) Buxbaumöl, Oleum Buxi 646
5) Hollunderblüthenöl, Oleum Sambuccini ebd.
6) Pflaumenkernöl ebd.
7) Zwetſchenkernöl 647
8) Kirſchkernöl ebd.
9) Pfirſchkernöl ebd.
10) Johanniskrautöl, Oleum Hyperici ebd.
11) Roſenöl, Oleum Roſatum 648
12) Rautenöl, Oleum Rutae ebd.
13) Angelikſaamenöl, Oleum Angelicae 649
14) Kümmelöl, Oleum Carvi 650

15)

15) Anisöl, Oleum Aniſi Seite 650
16) Fenchelöl, Oleum Foeniculi 651
17) Violenblüthenöl, Oleum Violarum 651
18) Weißes Lilienöl, Oleum Liliorum alborum 652
19) Wermuthkrautöl, Oleum Abſinthii ebd.
20) Deſtillirtes Wermuthkrautöl, Oleum deſtillatum Abſinthii 653
21) Dillöl, Oleum Anethi ebd.
22) Kerbelöl, Oleum Cerefolii 654
23) Majoranöl, Oleum Majoranae ebd.
24) Kaſtoröl, Oleum Caſtorei ebd.
25) Chamillenöl, Oleum Chamomillae 655
26) Coſtuswurzelöl, Oleum Coſtinum 656
27) Carminativöl, Oleum Carminativum ebd.
28) Alraunöl, Oleum Mandragorae 657
29) Mohnöl, Oleum Papaveris 658
30) Leinöl, Oleum Seminis Lini 659
31) Yſopöl, Oleum Hyſſopi ebd.
32) Meliſſenöl, Oleum Meliſſae ebd.
33) Salbeiöl, Oleum Salviae 660
34) Beifußöl, Oleum Artemiſiae ebd.
35) Krauſemünzöl, Oleum Menthae ebd.
36) Lavendelöl, Oleum Lavendulae ebd.
37) Schaafgarbenblumenöl, Oleum Millefolii 661
38) Doſtenöl, Oleum Origani ebd.
39) Poleiöl, Oleum Pulejii ebd.
40) Das grüne Oel, Oleum viride ebd.
41) Exeteröl, Oleum Excetrenſe 662
42) Nelkenöl, Oleum Caryophillorum aromaticorum 663
43) Cardemomenöl, Oleum Cardemomi 664
44) Zimmtöl, Oleum Cinnamomi ebd.
45) Muskatenblumenöl, Oleum Macis 665
46) Muskatenöl, Oleum Nucis Moſchatae ebd.
47) Nelkenpfefferöl, Oleum Papaveris jamaic. ebd.

48) Saſſafrasholzöl, Oleum Ligni Saſſafras S. 666
49) Kalmusöl, Oleum calami aromatici ebd.
50) Ziegelöl, Oleum cum lateribus deſtillatum ſeu Philoſophorum ebd.
51) Eieröl, Oleum ovorum 667
52) Regenwürmeröl, Oleum lumbricorum 668
53) Rosmarinöl, Oleum Roriſmarini 669
54) Sadebaumöl, Oleum Sabinae ebd.
55) Rheinfarrenkrautöl, Oleum Tanaceti ebd.
56) Thymianöl, Oleum Thymi 670
57) Corianderöl, Oleum Coriandri ebd.
58) Haberkümmelöl, Oleum Cumini 671
59) Wachholderbeerenöl, Oleum Juniperi e Baccis ebd.
60) Siebenblüthenöl, Oleum ſeptem Florum 672
61) Senfſaamenöl, Oleum Sinapi 693
62) Spicanardöl, Oleum Spicae ebd.
63) Terpenthinöl, Oleum Terepinthinae ebd.
64) Vitriolöl, Olium Vitrioli 674
65) Hirſchhornöl, Oleum Cornu Cervi ebd.
66) Wachsöl, Oleum Cerae 675
67) Myrrhenöl, Oleum Myrrhae ebd.
68) Cederöl, Oleum de Cedro 676
69) Benzoeöl, Oleum Benzoinum ebd.
70) Cacaoöl, Oleum ex fructu Cacao ebd.
71) Weinſteinſalzöl, Oleum Tartari per deliquium 677
72) Rhabarberöl, Oleum Rhabarbar. ebd.
73) Citronenöl, Oleum Corticum Citri 678
74) Deſtillirtes Pomeranzenöl, Oleum deſtillatum aurantiorum corticum ebd.
75) Tabaksöl, Oleum Nicotianae 679
76) Süßes Mandelöl, Oleum Amygdalarum dulcium ebd.
77) Spiköl, Oleum Spicae 680
78) Scorpionöl, Oleum Scorpionum 681
79) Peterſilienſaamenöl ebd.

80) Salatſaamenöl Seite 682
81) Kürbiskernöl ebd.
82) Bitteres Mandelöl ebd.
83) Gelbes Anisöl 683
84) Kaffeeöl 684
85) Limonenöl ebd.
86) Vanilleöl ebd.
87) Venusöl 685
88) Bergamottenöl ebd.
Liqueuröle:
1) Pomeranzenöl 686
2) Anisöl 687 : 688
3) Zimmtöl 689 : 690
4) Citronenöl 691 : 692
5) Muskatennusöl 693 : 694
6) Vanilleöl 695
7) Nelkenöl 696
8) Roſenöl 697
9) Venusöl 698
10) Kaffeeöl 699
11) Siebenſaamenöl 700
12) Carminativöl, von Anis und Fenchel ebd.

Drittes Kapitel.
Die Bereitung oder Verfertigung der Balſame.
1) Wundbalſam 701
2) Augsburger Balſam 702
3) Wohlriechender Balſam 703
4) Geſundheitsbalſam ebd.
5) Ein anderer vortreflicher Balſam 704
6) Der ſogenannte türkiſche Balſam 705
7) Italiäniſcher Balſam 706
8) Balſamwaſſer 707 : 708

Fünfter Abſchnitt.
Die Bereitung oder Verfertigung künſtlicher Weine, Liqueure und anderer trinkbarer Wäſſer.

## Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung künſtlicher Weine.

1) Pfirſchwein Seite 709
2) Kirſchwein 710
3) Schwarzer Johannisbeerenwein 711
4) Himbeerenwein 712
5) Wein von den vier rothen Früchten 713
6) Pomeranzenwein 714
7) Muskattraubenwein 715

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der Liqueurwäſſer.

1) Liqueurkirſchwaſſer 716
2) Liqueurerdbeerwaſſer 717
3) Liqueurhimbeerwaſſer 718
4) Johannisliqueurwaſſer ebd.
5) Liqueurcitronenwaſſer 719
6) Pomeranzenliqueurwaſſer ebd.
7) Liqueurwaſſer aus eingemachten Pomeranzen 720
8) Zimmtliqueurwaſſer 721
9) Roſenliqueurwaſſer ebd.
10 Meliſſenliqueurwaſſer 722
11) Liqueurwaſſer aus eingemachten Citronenſchaalen ebd.
12) Liqueurwaſſer aus eingemachten Pomeranzenſchaalen 723

## Drittes Kapitel.

Die Bereitung anderer trinkbarer Wäſſer.

1) Erdbeerwaſſer ebd.
2) Himbeerwaſſer 724
3) Johannisbeerwaſſer ebd.
4) Kirſchwaſſer 725
5) Agreſtwaſſer 726

Sech⸗

## Sechſter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung der ſogenannten Scherbets, verſchiedener genießbarer Säfte, Extrakte, und theils kalter, theils warmer Getränke.

### Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der ſogenannten Scherbets.


1) Erdbeerſcherbet Seite 727
2) Himbeerſcherbet 728
3) Johannisbeerſcherbet ebd.
4 Kirſchſcherbet 729
5) Weißer Rahmſcherbet 730
6) Gebrannter Rahmſcherbet ebd.
7) Piſtazienrahmſcherbet 731
8) Chokoladerahmſcherbet ebd.
9) Vanillerahmſcherbet 732
10 Zimmtrahmſcherbet ebd.
11) Nelkenrahmſcherbet 733
12) Safranrahmſcherbet ebd.
13 Mandelrahmſcherbet 234
14) Mandelrahmſcherbet auf eine andere Art ebd.
15) Kirſchkernrahmſcherbet 735
16) Theerahmſcherbet ebd.
17) Kafeerahmſcherbet 736
18) Citronenſcherbet ebd.
19) Pomeranzenſcherbet 737
20) Bigaradenſcherbet ebd.
21) Muskattraubenſcherbet 738
22) Wäſſeriger Kafeeſcherbet ebd.
23) Roſenſcherbet 739
24) Nelkenſcherbet 740
25) Pomeranzenblüthenſcherbet ebd.
26) Pfirſchenſcherbet 741
27) Aprikoſenſcherbet 742
28) Reine-claudepflaumenſcherbet ebd.


Zwei-

## Zweites Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung verſchiedener genießbarer Säfte und Extrakte.


| | | |
|---|---|---|
| 1) | Aprikoſenſaft | Seite 743 |
| 2) | Maulbeerſaft | ebd. |
| 3) | Kirſchſaft | 744 |
| 4) | Johannisbeerſaft | ebd. |
| 5) | Möhrenſaft | 745 |
| 6) | Himbeerſaft | 746 |
| 7) | Wachholderſaft | ebd. |
| 8 | Sauerampferſaft | 747 |
| 9) | Cardobenediktenſaft | ebd. |
| 10) | Kirſchextrakt | 748 |
| 11) | Mandelextrakt | 749 |


## Drittes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung theils kalter, theils warmer Getränke.


| | | |
|---|---|---|
| 1) | Limonade | 750 |
| 2) | Orſchade | 751 |
| 3) | Mandelmilch | ebd. |
| 4) | Mandelmilch zum Aufbewahren | 752 |
| 5) | Punſch. | 753 |
| 6) | Punſch auf engliſche Art | 754 |
| 7) | Kalter Punſch | ebd. |
| 8) | Punſcheſſenz | 755 |
| 9) | Warmer Biſchof | ebd. |
| 10) | Warmer Biſchof auf eine andere Art | 756 |
| 11) | Kalter Biſchof | 757 |
| 12) | Cardinal | ebd. |
| 13) | Prälat | 758 |
| 14) | Chokolade mit Milch | ebd. |
| 15) | Chokolade mit Waſſer | 759 |
| 16) | Milchkaffee | 762 |


Sie-

## Siebenter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung der Chokoladetafeln, des Orſchadeteigs und des Limonadenpulvers.

### Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der Chokoladetafeln.


1) Chokoladetafeln 763
2) Mailándiſche Chokolade 767
3) Wiener Chokolade ebd.
4) Pariſer Chokolade 768
5) Ordinäre franzöſiſche Chokolade ebd.
6) Geſundheitschokolade 769


### Zweites Kapitel.

Die Bereitung des Orſchadeteigs.


1) Orſchadeteig ebd.


### Drittes Kapitel.

Die Bereitung des Limonadenpulvers.


1) Limonadenpulver 771


## Achter Abſchnitt.


Das Einmachen verſchiedener Früchte und die Verfertigung mancherlei ſogenannter Zeltchen 772
Das Einmachen verſchiedener Früchte ebd.
1) Das Einmachen der Johannisbeeren ebd.
2) Das Einmachen der Johannisbeeren mit den Stielen 774
3) Das Einmachen der Johannisbeeren in Zucker auf eine andere Art ebd.
4) Das Einmachen der Kirſchen in Zucker 775
5) Das Einmachen der Kirſchen mit den Stielen 776
6) Das Einmachen der Kirſchen mit Gewürz ebd.
7) Das Einmachen der Kirſchen in Weingeiſt 777
8) Das Aufbewahren der Kirſchen im Winter 778

9) Das Einmachen der Pfirſchen in Weingeiſt S. 778
10) Das Einmachen der Pflaumen in Weingeiſt 779
11) Das Einmachen der Aprikoſen in Weingeiſt 780
12) Das Einmachen der Zuckerbirnen in Weingeiſt 781
13) Das Einmachen der Muskatellerbeeren in Weingeiſt 782
14) Das Einmachen der Muskatellertrauben mit Zucker 783
15) Das Einmachen des Agreſts mit Zucker 784
16) Das Einmachen der Pfirſchen mit Zucker 785
17) Das Einmachen der Aprikoſen mit Zucker 786
18) Das Einmachen der Reine-claudepflaumen mit Zucker 787
19) Das Einmachen der Zwetſchen mit Zucker ebd.
20) Die Bereitung einer Marmolade aus Borſtorferäpfeln 788
21) Die Bereitung des Hahnebuttenmarks 789
22) Das Einmachen der Pomeranzenblüthe 790

## Zweites Kapitel.

Die Verfertigung der mancherlei Zeltchen.

1) Vanillezeltchen 791
2) Safranzeltchen 792
3) Zimmtzeltchen 793
4) Nelkenzeltchen 794
5) Würznelkenzeltchen 795

## Anhang.

Die Zubereitung des Weinſteinſalzes, das Reinigen der Potaſche, und die Verfertigung des Nitri fixi.

1) Die Zubereitung des Weinſteinſalzes 796
2) Das Reinigen der Potaſche 797
3) Die Bereitung des ſogenannten Nitri fixi 798

---

# Das Ganze
der
# Branntweinbrennerei.

---

## Zweiter Theil.

# Das Ganze der Branntweinbrennerei.

## Erſter Abſchnitt.

Das Laboratorium, nebſt den dazu gehörigen Deſtilliröfen, und den zum Deſtilliren nöthigen Geräthſchaften, ſo wie die Flüſſigkeiten, die deſtillirt werden ſollen.

## Erſtes Kapitel.

Das Laboratorium, nebſt den dazu gehörigen Deſtilliröfen, und den zum Deſtilliren nöthigen Gefäßen.

§. 1.

### I. Das Laboratorium, nebſt den dazu gehörigen Deſtilliröfen.

Ehe wir von Anlegung oder Erbauung eines Laboratoriums ſprechen, wollen wir erſt die Frage beantworten:

Was heißt Deſtilliren?

Deſtilliren, welches man auch **Abziehen**, **Ueberziehen** und **Uebertreiben** nennt, iſt im Allgemeinen nichts anders, als flüſſige Subſtanzen, oder feſte Körper, welche feuchte Theile in ſich enthalten, in verſchloſſenen Gefäßen durch die Kraft der Wärme in Dämpfe verwandeln, welche in die Höhe ſteigen, ſich allda verſammeln, und als flüſſige Körper in Tropfen in vorgelegte Gefäße herabfließen. —

Wer ſich nun hiermit, und zwar vorzüglich mit der Deſtillation trinkbarer Flüſſigkeiten beſchäftiget, wird **Deſtillateur**, **Waſſerbrenner**, oder was am gebräuchlichſten iſt, **Liquerfabrikant** und **Liquoriſt** genannt.

Um nun dieſes Geſchäft ins Große zu treiben, thut man ſehr wohl, wenn man ſich ein beſonderes Laboratorium bauet, das man aber freilich nicht braucht, wenn man bereits eine gute geräumige Branntweinbrennerei, oder eine angemeſſen große und feuerfeſte Küche hat. Die Größe des Laboratoriums richtet ſich nach der Wichtigkeit des Geſchäftes, ſo man zu treiben gedenket, ſo wie dann dieſes auch der Fall mit den Deſtilliröfen iſt. Da nun aber das Laboratorium Aehnlichkeit mit dem Brennhauſe, und der Deſtillirofen Aehnlichkeit mit dem Brennofen des Branntweinbrenners hat, hier

hiervon aber bereits im erſten Theile Seite 14 u. ff. weitläuftig gehandelt worden, ſo muß ich, um nicht in unnütze Wiederholungen zu fallen, dorthin verweiſen, und hier nur noch bemerken, daß man bei Erbauung eines Laboratoriums vorzüglich auf Feuerfeſtigkeit zu ſehen habe, daher es nöthig iſt, daſſelbe von Steinen zu erbauen.

## §. 2.

## II. Die zum Deſtilliren nöthigen Geräthſchaften.

Zu den zum Deſtilliren erforderlichen Geräthſchaften rechnen wir:

a) die Abziehblaſe,
b) die Helme,
c) die Blaſenröhren,
d) das Kühlfaß,
e) die Vorlage,
f) die Kolben,
g) die Retorten,
h) die Phiolen,
i) die Kapelle,
k) der Filtrirhut,
l) der Scheidetrichter.

### a) Die Abziehblaſe.

Gewöhnlich geſchiehet das Deſtilliren aus einer kupfernen, inwendig ſtark verzinnten Blaſe. Ihre Form und ganze Einrichtung kömmt mit jener der Branntweinblaſe überein; nur iſt ſie, indem ſie blos zur Deſtillation der Wäſſer, oder zur Rectification des Branntweins verwendet wird, kleiner. Ich verweiſe daher auf den erſten Theil, wo Seite 31 u. ff. von der Branntweinblaſe gehandelt worden, und mache hier nur noch die Bemerkung, daß man ſehr wohl thue, wenn man den Blaſenhals etwas höher, als an einer gewöhnlichen Branntweinsblaſe machen laſſe, damit das Phlegma nicht ſo leicht mit überſteigen könne, ſo wie man dann auch volle Urſach hat, darauf zu ſehen, daß die innere Verzinnung beſtändig erhalten, und nöthigen Falls erneuert werde, damit der Spiritus durch unmittelbare Berührung das Kupfer nicht auflöſe, und einen ſchädlichen, der Geſundheit ſehr nachtheiligen Grünſpan erzeuge.

§. 3.

### b) Die Helme.

Wie die Helme, die auch Hüte genannt werden, ſo verſchiedentlich geſtaltet, oder gebildet ſind, iſt uns von der 34ten und folg. S. des

des erſten Theils dieſes Werks bekannt; wir haben daher hier weiter nichts zu erinnern, als daß ſie, wenn ſie von Kupfer ſind, ebenfalls ſehr gut verzinnt ſeyn müſſen, und daß es vortheilhaft ſey, inwendig ein Häkchen daran machen zu laſſen, um verſchiedene Sachen, die dem Geiſte Geſchmack oder Geruch mittheilen ſollen, in Leinwand gebunden, daran hängen zu können. Die Helme ſelbſt ſind nun entweder von Kupfer, und das ſind diejenigen, welche wir haben kennen gelernt, — oder von Glas. Dieſe letztern ſind entweder geſchnäbelt, oder ungeſchnäbelt. Erſterer bedient man ſich eben ſo, wie der kupfernen, zum Deſtilliren; letzterer hingegen, die man auch blinde Helme nennt, blos beim Digeriren, um die Gefäße damit verſchließen zu können.

## §. 4.

### c) Die Blaſenröhren.

Die Form und Beſtimmung der Blaſenröhren iſt ebenfalls aus dem erſten Theile, wo Seite 41 u. ff. die Rede davon war, bekannt, ſo, daß ich hier weiter nichts erinnern zu brauchen glaube, als daß es ſehr rathſam, oder auch wohl nöthig ſey, die zum Deſtillirgeſchäfte beſtimmten Röhren, mögen es Schlangen- oder gerade Röhren ſeyn, von gutem, feinem engliſchen Zinne machen zu laſſen; denn hier

 dürfte

dürfte es wohl nicht hinreichend ſeyn, wenn man ſie blos verzinnen ließe, indem das Zinn gar zu leicht abgenuzt oder weggeäzt werden, ſo wie es dann auch, wenn es etwa mit Blei vermiſcht iſt, den durchlaufenden oder herüber-gehenden Geiſt in ein tödtendes Gift verwandeln kann. Will man die Röhren reinigen, ſo bediene man ſich ja keiner bleiernen, ſondern blos einer eiſernen Kugel, wie auch bereits im erſten Theile bemerkt worden iſt. Hat man aber eine ſolche nicht, und man muß wirklich zu einer bleiernen ſeine Zuflucht nehmen, ſo nähe man ſie in etwas Flanell, um ihre Reibung dadurch unſchädlich zu machen.

## §. 5.

### d) Das Kühlfaß.

Auch die Geſtalt und den Gebrauch dieſes Gefäßes kennen wir ſchon aus dem erſten Theile, wo es Seite 48 beſchrieben worden, wir wollen daher dorthin verweiſen.

### e) Die Vorlage.

Die Vorlagen, die bekanntlich auch Recipienten genannt werden, ſind bei dem Deſtillateur gewöhnlich große gläſerne Kugeln, an welche ein Rohr angeſezt iſt, deſſen Oeffnung eine ſolche Weite hat, daß die Hälſe der Retorten

torten, die Vorſtöße und die Schnäbel der Helme gehörig hineinpaſſen können. Oft kann man ſich auch der Kolben zu Vorlagen bedienen. Iſt das aber der Fall, ſo iſt es nöthig, daß man die Hälſe derſelben nicht lang laſſe, damit die Retortenhälſe in den Bauch des Kolbens hineingehen können.

## §. 6.

### f) Die Kolben.

Die Kolben, die in der Kunſtſprache Cucurbitae heißen, können

a) von Kupfer,

b) von Glas, und

c) von Erde oder Thon ſeyn.

### a) Kupferne Kolben.

Die Form der kupfernen Kolben iſt bekannt, nicht ſo bekannt aber, daß die auf die neueſte Art geformten die beſten und vorzüglichſten ſeyn. Dieſe beſchleunigen nicht nur das Deſtilliren, ſondern verlangen auch weniger Hitze, als die altmodiſchen. Die Urſache liegt in folgendem Erfahrungsſatze: Die Deſtillation verhält ſich jederzeit mit der Geſchwindigkeit des Abrauchens gleich; das Abrauchen ſelbſt aber geſchiehet nie anders, als auf der Oberfläche der Körper. Je-

mehr aber dieſe Körper Oberfläche darreichen, deſto leichter und geſchwinder geht das Abrauchen von ſtatten. Es iſt demnach die weite Geſtalt der heutigen Kolben weit geſchickter, den Körpern, die ſie in ſich enthalten, vorzüglich den flüſſigen, mehr Fläche zu verſchaffen, als die Form der alten Kolben, welche hoch und ſchmal ſind.

## b) Gläſerne Kolben.

Dieſe ſind faſt wie eine Kugel geſtaltet, aus welcher ein gerader kegelförmiger Hals in die Höhe gehet. Sie ſind für den Deſtillateur die beſten, theils weil ſie die Materien und die daraus zu erhaltende Edukte und Produkte nicht verunreinigen, theils aber auch, weil man in ſelbigen die Veränderungen und Erſcheinungen wahrnehmen, und überhaupt damit viel reinlicher arbeiten kann. Es giebt deren von verſchiedener Größe, wovon die kleinſten gemeiniglich Scheidekolben, Cucurbitae ſeparatoriae, die großen hingegen Ballons oder Recipienten, Excipulae, die andern aber gemeine Kolben, Cucurbitae vulgares, genannt werden. Von den großen ſind einige 16 bis 20 Zoll im Durchmeſſer ſtark; von den kleinern, nemlich von den Scheidekolben aber trifft man welche an, die kaum zwei bis vier Zoll im Bauche im Durchſchnitte haben. Die gemeinen Kolben werden

nun

nun nach ihrer Beſtimmung in Deſtillir- und Digerirkolben eingetheilt. Bei den erſtern darf der Hals nicht zu ſchräge gehen, ſondern beinahe bis oben herauf, gerade und cylindriſch ſeyn; bei letztern aber ſchadet es nichts, wenn der Ausgang des Halſes auch ſehr enge iſt; wenn er ſonſt nur ſo weit iſt, daß die zu digerirenden Materialien hineingebracht werden können.

## §. 7.

## c) Die irdenen oder thönernen Kolben.

Verbietet die Gewalt des Feuers, oder andere Umſtände, den Gebrauch der gläſernen Kolben, ſo bedient man ſich der irdenen oder thönernen. Dieſe kann man vorzüglich gut in freiem Feuer gebrauchen, doch dürfen die Materialien, die darinn deſtillirt werden ſollen, keine corroſiviſche oder freſſende Eigenſchaften haben. Die Bunzlauer möchten wohl mit die beſten ſeyn, denn die daſige Erde bekömmt im Feuer eine faſt ſteinerne Härte. In Sachſen hat man auch Deſtillirgefäße, die aus einem grauen Thone, der bey Bölau, bei Zwickau, und in Willberg bei Schneeberg gegraben wird, verfertiget, welche während dem Brennen unter beſtändigem Einwerfen gemeinen Salzes in den Ofen, dunkelgrau werden, und eine ſolche

Glaſur und Feſtigkeit erhalten, daß ſie nicht nur in der Sandkapelle, ſondern auch im offenen Feuer ohne Beſchlag wohl halten, ſondern auch weder die corroſiviſchen Salze, noch die flüchtigen Geiſter, durchdringen laſſen; nur dürfen ſie keine Sandlöcherchen oder röthliche Flecken haben, ſondern überall gleich gut gebrannt und glaſurt ſeyn.

## §. 8.

## g) Die Retorten.

Damit man den Helm mit den Kolben nicht verwechſele, ſo hat man gläſerne Gefäße aus einem einzigen Stücke zu machen erfunden. Der Helm von dieſen Gefäßen, welcher größtentheils von Cryſtallglas iſt, muß in ſeinem obern Theile eine Röhre haben, welche mit einem gläſernen Stöpfel, der mit Schmirgel abgeſchliffen worden, genau verſchloſſen werden kann. Dieſe Röhre iſt dazu beſtimmt, daß man die Materien, welche man der Deſtillation unterwerfen will, durch ſelbige hineinbringen, und das Reſiduum nach der Deſtillation wieder herausnehmen kann. Man nennt dergleichen Deſtillirgefäße Retorten, und braucht ſie vorzüglich zur Deſtillation ſolcher Subſtanzen, deren flüſſige Theile nicht hoch ſteigen, z. B. zur Deſtillation des Hirſchhorngeiſtes, des Weingeiſtes, u. ſ. w.

h) Die

## h) Die Phiole.

Unter Phiolen, Phialae, die von einigen auch Matras genannt werden, verſteht man ebenfalls eine Art von Kolben mit einem kugelförmigen Bauche und langen etwas engen Halſe. Man hat derſelben zweierlei; nachdem man ſie entweder zum Digeriren oder Sublimiren gebrauchen will. Zum Digeriren kann man ſich aber auch, wie bereits oben bemerkt worden, der Glaskolben bedienen, mithin der Phiolen entbehren.

## §. 9.

## i) Die Kapelle.

Die Kapelle iſt nichts anderes, als ein Keſſel, der die Geſtalt eines abgekürzten Kegels hat. Sie muß ſo verfertiget werden, daß ſie in die oberſte Oeffnung des Ofens paßt, und ſo tief hinein gehen, daß der Feuerheerd gehörigen Raum für das Feuermateriale behält. Gemeiniglich werden die Kapellen aus Eiſenblech verfertiget, und auf einer Seite mit einem Ausſchnitte verſehen, welcher zur Deſtillation aus der Retorte nöthig iſt. Am beſten thut man, wenn man ſich dergleichen aus Eiſen gießen läßt; denn dieſe kann man ſowohl zum Sand- als zum Waſſerbade gebrauchen. Mehrere bedienen ſich auch irdener, welche aus einer genauen Miſchung von 3 Theilen Thon, 1 Theil

weißem

weißem Sand, ½ Theil geſtoßenem Glas, und ½ Theil Potaſche verfertiget werden. Ihre Weite iſt verſchieden, und richtet ſich nach der Größe des Ofens und der Gefäße, welche man hineinſetzen will. Gemeiniglich aber haben ſie oben im Durchſchnitte 12 bis 18 Zoll, und unten am Boden die Weite von 9 bis 10 Zoll; die Höhe aber beträgt 9 bis 10 Zoll. Oben haben ſie einen 1 Zoll breiten Rand, damit ſie deſto feſter ſtehen. Uebrigens werden ſie entweder mit Sand, mit Aſche, oder auch mit Hammerſchlag angefüllt, worinn dann die gläſerne Retorte, und zwar ſo gelegt wird, daß ſie nicht unmittelbar den Rand berühre, weil ſie ſonſt ſpringen würde. Damit aber dieſes nicht geſchehe, ſo lege man ſie ſo tief in den Sand, daß ſie wenigſtens um die Hälfte ihrer äußern Fläche davon umhüllt iſt, und der Sand eine Hand hoch darunter auf dem Boden liegt. Auf dieſe Art wird der Boden der Retorte auf dem Sande, gleichſam wie auf einem Bette, ruhen, und akkurat in der Mitte der Kapelle liegen, und die Retorte ſelbſt, keineswegs die Kante der Kapelle unmittelbar berühren.

## §. 10.

### k) Der Filtrirhut.

Dieſer beſteht größtentheils aus einem kupfernen ſtark verzinnten Trichter, worinn ein wollener

lener Lappen gelegt wird, durch welchen der geläuterte Branntewein oder deſtillirte Geiſt lauft, und dadurch von allen Unreinigkeiten befreiet wird. Zu Filtrirung feiner Liqueurs, Wäſſer und Eſſenzen kann man ſich auch blecherner, trichterförmiger, mit einem Deckel verſehener Filtrirhüte bedienen, in welche man ſtatt des wollenen Lappens Löſchpapier legt. Der Deckel dient dazu, daß der langſam durch das Löſchpapier ſickernde Liqueur, oder was es ſonſt immer iſt, nicht an Geruch und Geiſt verliert. Der ungenannte Verfaſſer der Grundlehren der Experimentalchemie macht Seite 95 nnd 96 des erſten Bandes einen zum Filtriren ſehr bequemen und ganz vortrefflichen Trichter bekannt. Seine Gedanken dürften hier wohl nicht am unrechten Orte ſtehen: Wo man mit großeren Mengen (zum Filtriren) — heißt es, — zu thun hat, oder auch, wo es die Gelegenheit erfodert, kleine Mengen durchzuſeihen, da wird man finden, daß ein Gefäß, welches aus Stein, irdener Waare, oder Zinn, in Geſtalt eines Durchſchlags, aber mit mehr Löchern, verfertiget iſt, den Vorzug verdiene; denn das hierzu gebrauchte Papier kann nicht ſo leicht von der Laſt zerriſſen werden, nachdem es von der Feuchtigkeit ſchläff geworden iſt, wenn es einen Gegenhalt hat, alſo wo es hohl liegt, und wegen der Geſtalt des Trichters in der Spitze oder dem mittlern Theile, ſo von nichts unterſtützet wird, die

größte

größte Laſt trägt, weil ſelbige es verurſacht, daß die ruhende Säule der flüſſigen Materie eben⸗daſelbſt am höchſten iſt. — Dieſe Durchſchläge zum Durchſeihen können mancherlei Größe ha⸗ben, doch ſoll der größte darunter in ſeinem Umfange nie geräumiger ſeyn, als ein Bogen Papier, wenn dieſer hineingelegt worden, deſ⸗ſen innere Fläche bedecken kann. Sie müſſen oben an ihrer Kante einen Rand haben, an dem ſie in einem gehörigen Rahme hängen kön⸗nen, wenn ſie hineingeſetzt werden, ohne daß ſie von etwas unterſtützt werden, welches ver⸗hindern möchte, daß die Feuchtigkeit in das un⸗tergeſetzte Gefäß fließen könne. Der Rahmen, von welchem ſie alſo gehalten werden ſollen, muß von Holze, und aus 2 Stücken gebildet ſeyn, die ſtark ſind, die Laſt des Durchſchlages und der Feuchtigkeit zu tragen, und durch die zwo an⸗dern Querſtangen genau in ſo einem Abſtande zuſammen befeſtiget ſind, daß ſie den Bauch des Durchſchlages zwiſchen ſich herunter laſſen, al⸗lein dem Rand dazu keinen Raum verſtatten, ſon⸗dern ihn daſelbſt aufhalten. Die Rahmen kön⸗nen über Zober oder andere Gefäße gelegt wer⸗den, oder man kann ſie an den 4 Ecken mit 4 Beinen unterſtützen, und in dieſem Zuſtande müſſen ſie den Durchſchlag über einem Trichter, welcher in einer Flaſche oder einem andern be⸗quemen Gefäße ſteckt, ſchwebend erhalten. Wo man wenig filtriren will, da kann man kleine

Durchſchläge auf einen gläſernen Trichter ſetzen, welcher in den Hals einer gläſernen Vorlage iſt geſteckt worden, ohne daß man erſt einen Rahmen nöthig hat. Die Art von Papier, welche ſich zum Durchſeihen ſchickt, iſt diejenige, ſo man Filtrirpapier nennt. Man muß es mit großer Sorgfalt ausſuchen; denn es iſt ſchwer, ſolches zu finden, das dieſe Abſicht erfüllt. — Man muß ſich auch zu einigen Abſichten leinwandene Tücher in Größe des Papiers, welches in den Durchſeiher gelegt wird, anſchaffen, um ſolche bisweilen über, bisweilen unter ſelbiges zu legen. Sie müſſen mittelmäßig fein ſeyn, und wenn die Leinwand ſo abgetragen iſt, daß keine Wolle zurückbleibt, ſo iſt es um deſto beſſer, wofern ſie noch vollkommen ganz iſt.

## §. 11.

### 1) Der Scheidetrichter.

Dieſer iſt ein gläſerner, mit einem Griffe verſehener Trichter in Geſtalt eines ſpitzigen Kegels, oben etwas weit, und unten ziemlich enge. Wenn die untere Oeffnung die Weite eines Strohhalms oder dünnen Federkiels hat, ſo iſt es am beſten. Man bedient ſich dieſes Werkzeuges vorzüglich, wenn man Oel und Waſſer von einander unterſcheiden will, wo man dann auf folgende Art verfährt: Man gießt

das mit Waſſer vermiſchte Oel oben hinein, hält mit dem Finger die untere Oeffnung zu, und wartet ſo lang, bis ſich das Waſſer geſetzt hat, das Oel aber oben ſchwimmt; alsdann thut man den Finger weg, und läßt das Waſſer ſo lang herauslaufen, bis man ſieht, daß das Oel herunter kömmt, da man dann die untere Oeffnung geſchwind wieder zuhält, und ſo iſt dann das Waſſer vom Oele geſchieden.

---

## Zweites Kapitel.

### Die Flüſſigkeiten, welche deſtillirt werden ſollen.

### §. 12

Die Flüſſigkeiten, die man dem Deſtillative unterwirft, ſind

a) Branntewein und

b) Waſſer.

### a) Branntewein.

Bekanntlich hat der ordinäre Fruchtbranntewein entweder einen ſogenannten fuſeligten oder brandigen Geſchmack, welches daher kömmt, weil die Branntweinbrenner beim Deſtilliren entweder zu viel Nachgang zu dem eigentlichen guten Branntewein laufen, oder das Gut in der Blaſe anbrennen laſſen. Sowohl der eine, als der andere iſt für den Liqueurfabrikanten nicht gut. Vorzüglich untauglich aber iſt der letztere; denn dieſen kann man den brandigen Geſchmack nicht wohl nehmen, da man hingegen den erſteren ſehr leicht von ſeinem im Uebermaaß bei ſich führenden Phlegma reinigen kann.

Man ſehe daher beim Einkauf des Brann=
teweins vorzüglich darauf, daß er ganz hell,
rein, und von Nach= und allem fremden Ge=
ſchmacke frei, mithin noch nicht über Kräuter
oder Geſäme abgezogen ſey.

Die Güte und Stärke des Brannteweins
zu finden, wende man folgende Proben an:

1) Man gieße in eine Waagſchale etwas
Branntewein, wiege dieſen, zünde ihn an,
und laſſe den Spiritus abbrennen. Iſt
dieſes nun geſchehen, ſo wiege man das
zurückgebliebene Phlegma wieder. Dieſes
wird dann beurkunden, ob er viel oder we=
nig geiſtige Theile bei ſich hat.

2) Man unterſuche den Branntewein mit
der bekannten Brannteweinwaage. Wie
dieſe aber gebildet ſey, iſt zu bekannt, als
als daß wir uns bei ihrer Beſchreibung
lang aufhalten ſollten.

3) Man gieße etwas Branntewein in ein
Gläschen, rüttle dieſes, und findet man
nun, daß er viele und lang anhaltende
Bläschen wirft, ſo iſt dies ein Merkmal
ſeiner Güte.

4) Man gieße etwas Branntewein in die
hohle Hand, und reibe ihn. Trocknet er
geſchwind ab, ſo iſt dieſes ein Zeichen ſei=
ner

ner Reichhaltigkeit an geiſtigen Theilen. Der entgegengeſetzte Fall aber verräth viel Phlegma.

5) Man nehme ein Stück ungeleimtes Papier; tauche es ohngefähr um die Hälfte in Branntewein. Findet man hier, daß ſich die Feuchtigkeit ſchnell weiter ziehet und verbreitet, ſo iſt dieſes ein untrüglicher Beweis, daß er noch ſehr viel Phlegma bei ſich führt.

## §. 13.

## b) Das Waſſer.

Was die Mittel betrifft, die Güte und Brauchbarkeit des Waſſers, ſowohl zum Branntweinbrennen, als zur Liquerbereitung, zu prüfen, und daſſelbe, wenn es nicht die erforderlichen Vollkommenheiten hat, zu verbeſſern, ſo iſt hiervon im erſten Theile dieſes Werks, und zwar Seite 151 bis 158 weitläufig die Rede geweſen, ſo daß, um hier eine unnöthige Wiederholung zu vermeiden, dorthin verwieſen wird.

# Zweiter Abſchnitt.

Die verſchiedenen Deſtillationsarten, vorläufige Anſtalten, welche beim Deſtilliren vorkommen, und allgemeine Regeln, welche dabei zu beobachten ſind.

## Erſtes Kapitel.

Die verſchiedenen Deſtillationsarten.

### §. 14.

Das Deſtilliren kann auf dreierlei Art geſchehen, nemlich:

a) aufwärts, per aſcenſum; und da heißt die Deſtillation gerade aufſteigende Deſtillation, deſtillatio recta.

b) ſeitwärts, per latus; und da nennt man die Deſtillation ſchiefe oder ſchräge Deſtillation, deſtillatio obliqua, oder per inclinationem.

c) niederwärts, per deſcenſum; und da heißt die Deſtillation unterwärts gehende Deſtillation.

Wir

Wir wollen eine jede Art derſelben beſonders betrachten. Alſo:

a) Die gerade aufſteigende Deſtillation, deſtillatio recta.

Dieſe, welche man auch Deſtillation über den Helm, deſtillatio per alembicum, nennt, iſt nicht nur die gewöhnlichſte, ſondern auch die beſte. Man bedient ſich derſelben bei Verfertigung der Aquavite, ordinären Liquers, der abgezogenen und gebrannten Waſſer, und der ätheriſchen Oele.

Man theilt ſie

a) in die freie oder unmittelbare, und

b) in die mittelbare Deſtillation.

a) Die freie oder unmittelbare Deſtillation.

Dieſe geſchiehet, wenn man das Gefäß, woraus man deſtilliren will, ſo in den Ofen ſetzt oder legt, daß das Feuer unmittelbar daran ſchlagen, d. h., daſſelbe berühren und erhitzen kann. Zu den Aquaviten und abgezogenen Wäſſern bedient man ſich am beſten einer kupfernen, inwendig ſtark verzinnten Blaſe, die nach Stahls Gährungskunſt, Seite 223, bereits im erſten Theile dieſes Werks,

und zwar Seite 247 und 248 beſchrieben worden.

Nachdem dieſe Blaſe in den Deſtillirofen gehörig eingehängt, und die Fugen oben am Rande ſorgfältig verſtrichen worden, wird dieſelbe mit den digerirten oder macerirten Materien bis auf ein Drittel, oder höchſtens bis auf ein Viertel des Raumes angefüllt, der Hut feſt darauf geſetzt, und zugleich der Schnabel deſſelben in die kupferne Röhre des Kühlfaſſes eingeſteckt; ſodann werden alle Fugen, ſowohl an dem Hute, als auch an der Röhre, wohl verklebt, welches am beſten mit Papierſtreifen und etwas mit Waſſer eingeweichten Roggen- oder Waizenmehle geſchehen kann. Hierauf macht man Feuer, oder ſtellt den Heerd, öffnet alle Regiſter oder Luftzüge, nebſt dem Aſchenloche, und macht die Thüren am Kohlen- und Schürloche feſt zu. — Mit dieſer Feuerung fährt man ſo lang fort, bis der Hut und die Röhren heiß zu werden anfangen. Ehe aber dieſes geſchiehet, muß vorher das Kühlfaß mit kaltem Waſſer gefüllt, und die Vorlage an die Kühl- oder Faßröhre ſchon befeſtiget ſeyn. Wenn nun, — wie geſagt, — die Röhre, oder der Schnabel des Huts, heiß zu werden anfängt, die Hitze in der Röhre auch immer weiter gegen das Kühlfaß herunter rückt, ſo iſt es Zeit, die Regiſter zu verſchließen, bis etwa auf eins,

welches

welches man endlich, wenn die ganze Röhre bis an das Kühlfaß heiß iſt, auch die Geiſter, als tropfbare Flüſſigkeit, in wirklicher Tropfengeſtalt in die Vorlage übergehen, nebſt dem Aſchenloche auch vollends zumacht. Hat man nun einen ordentlichen Abziehofen, dergleichen beſchrieben worden, ſo füllt man denſelben voll Kohlen, drückt ſie etwas, doch nicht gar dicht, zuſammen, und wartet noch eine kleine Weile, ob etwa der Spiritus zu heiß herübergehen möchte. Geſchiehet dieſes, ſo darf man nur den Hut mit einem naſſen Lappen abkühlen, auch denſelben aus Vorſorge darauf liegen laſſen. Will man bei dieſer Gelegenheit den Digerirkaſten erwärmen, ſo macht man am Ende ein Regiſter etwas auf, und ſtößt dagegen den Schieber in der Zugröhre völlig zu.

## §. 15.

Wenn man endlich ſiehet, daß die Kohlen nur ganz ſachte glimmen, und die Tropfen weder zu geſchwind, noch zu langſam herübergehen; ſo kann man ohne Bedenken eine halbe, auch wohl eine ganze Stunde, davon gehen; nachher muß man aber wieder etwas Kohlen nachlegen. Nur hüte man ſich, daß man im Anfange nicht zu ſtark Feuer gebe, weil ſonſt die Materien leicht überſchießen, auch wohl bisweilen gar den Hut abſtoßen. — Hat man

den Abziehofen an einen andern großen Ofen mit angebäuet, oder hat man ſich zu ſeiner Arbeit den ſogenannten faulen Heinz verfertigen laſſen, ſo kann man außer der Holz- und Kohlenmenge auch viel Arbeit und Zeit erſparen; denn, wenn hier nur die Vorlage groß genug iſt, daß ſie nicht öfters ausgegoſſen oder verwechſelt werden darf, ſo kann man, ſo bald der Grad der Wärme gehörig geſtellt iſt, ohne Bedenken 4, 6 bis 8 Stunden davon gehen, nachdem nemlich viel Materie eingegoſſen iſt, und ſie alſo lange Zeit zum Uebergehen braucht. Gemeiniglich pflegt man halb ſo viel wieder herüber zu ziehen, als man eingegoſſen hat; doch muß und wird ein Jeder am beſten wiſſen, wie viel Spiritus ſein Branntewein giebt oder geben ſoll. Um Verſuche im Kleinen machen zu können, entweder um die Güte des Brannteweins zu unterſuchen, oder ſonſt etwas zu probieren, kann man ſich eine Blaſe nach eben dem Grunde und auf eben die Weiſe machen laſſen, wie die Geräthſchaft zum Theewaſſerſieden beſchaffen iſt, die man Theemaſchine nennt, wenn man zuvor die Waſſerröhren abgenommen, und dafür einen kleinen Helm oder Hut, wie an den gemeinen Brennblaſen, aufgeſetzt hat. Vermittelſt dieſer niedlichen Art von Brennblaſe, mit einer kleinen Kühlröhre, kann man in kurzer Zeit eine große Menge, und mit einem geringen Gegenverhältniß der Feuerungs-

rungsmaterialien, welches hier nothwendig Holzkohlen ſeyn müſſen, übertreiben. Bei einigen Gelegenheiten kann man ſich noch einer kleinen Brennblaſe bedienen, die man durch Lampenfeuer in Thätigkeit ſetzen kann. Beide ſind ſehr bequem zu gebrauchen; denn man kann ſie leicht aus einem Zimmer ins andere tragen, und auf einem Tiſche ſtehen laſſen, den man zu gleicher Zeit zu andern Dingen gebrauchen kann.

## §. 16.

## b) Die mittelbare Deſtillation.

Dieſe wird dergeſtalt verrichtet, daß man zwiſchen das Gefäß und das Feuer noch ein Mittel ſetzt, um die allzuſtarke Wirkung der Hitze einigermaßen zu unterbrechen, ehe ſie auf das Gefäß, welches die zu deſtillirenden Materien enthält, ſelbſt wirken kann. Man nennt dieſe Verfahrungsart auch die Deſtillation durch das Bad. Deſtillatio per balneum. Das Mittel, welches man zwiſchen das Gefäß und das Feuer bringt, iſt nach den verſchiedenen Abſichten und Beſtimmungen desjenigen, was deſtillirt werden ſoll, ſelbſt wieder verſchieden; denn man bedient ſich hierzu

1) entweder des Sandes,

2) oder der Aſche,

3) oder des Waſſers, oder

4) end-

4) endlich auch nur des heißen Dampfes eines naſſen Körpers.

Daher entſtehen nun folgende Benennungen mit ihren Abbreviaturen:

1) Das Sandbad oder die Sandkapelle, Balneum arenae, B. ∴. —

2) Das Aſchenbad, Balneum cineris, B. C.

3) Das Waſſerbad, Balneum maris, B. M. Dieſes nennt man auch, aber wohl mit Unrecht, Balneum Mariae.

4) Das Dampfbad, Balneum vaporis, B. V. — Alſo:

1) Das Sandbad, oder die Sandkapelle, Balneum arenae, B. ∴. —

Bei Anwendung dieſes Bades verfährt man auf folgende Art: Man nimmt feinen klargeſiebten Sand, in welchem keine Steinchen befindlich ſind, ſchüttet denſelben handdick in eine eiſerne oder thönerne Kapelle, ſetzt den Kolben darauf, und thut alsdann noch mehr Sand um denſelben herum, ſo, daß derſelbe bis an den dritten Theil ſeines Bauches im Sande eingegraben und bedeckt ſtehet. Iſt dieſes nun pünktlich geſchehen, ſo fängt man ſeine Deſtillation ohne weitere Umſtände an.

Den

Den Kolben füllt man mit den zu deſtillirenden Materien ohngefähr um zwei Drittel, ſetzt den Helm oder Hut auf, verlutirt oder verſtreicht die Fugen recht wohl; verſiehet den Schnabel des Helms mit einer Vorlage, die entweder aus einer Flaſche oder einem kleinen Glaskolben beſtehet, und gewöhnlich mit Papier, das mit Kleiſter beſtrichen worden, an den Helmſchnabel befeſtiget wird, damit die herübergehenden Geiſter nicht verfliegen können.

§. 17.

2) Das Aſchenbad, Balneum cineris.

Dieſes beſteht darinne, daß man das Gefäß, in welchem man die Deſtillation und Digeſtion vornehmen will, auf die nemliche Art in Aſche ſetzt, als man daſſelbe beim Sandbade in Sand ſetzte, und ſolche durch die Hitze des Feuers immer ſo heiß erhält, daß das darinn geſetzte Gefäß kochend erhalten werde.

§. 18.

3) Das Waſſerbad, Balneum Maris, B. M.

Dieſes iſt eins der bequemſten Bäder, weil das Waſſer nur einen beſtimmten Grad von Hitze annimmt, der zwar zum Kochen der zum Deſtilliren geſetzten Flüſſigkeiten hinreichend, zum Anbrennen der verdickten Säfte aber

aber nicht ſtark genug iſt. Man bedient ſich deſſelben vorzüglich, wenn man die einſetzten Materien bis zur völligen Trockenheit abziehen will, ohne der Gefahr des Anbrennens ausgeſetzt zu ſeyn. Man verfährt dabei folgendergeſtalt: Man legt in die eiſerne Kapelle einen Strohkranz, und gießt die Kapelle voll Waſſer. Ehe man aber den Kolben hineinſetzt, ſo legt man erſt einen ſchweren bleiernen Ring um den Hals, und zwar gleich über den Bauch deſſelben. Dieſer bewirkt durch ſeine Schwere, daß der Kolben weder vom Waſſer gehoben werde, noch ſonſt umfalle. Hat man nachher den Kolben eingeſetzt, ſo muß man einen breiten, beſonders dazu verfertigten Deckel über die Kapelle decken. Dieſer Deckel hat in der Mitte ein rundes Loch, nach der Größe des Kolbenhalſes, welcher durch daſſelbe geſteckt wird, und dient dazu, die aufſteigenden heißen Dämpfe des kochenden Waſſers aufzuhalten. Gut und nothwendig iſt es aber, wenn in dem Deckel noch ein oder zwei kleine Löcher ſind, durch welche ſowohl das Waſſer ausdämpfen, als auch wieder anderes hinein gefüllt werden kann. Iſt alles dieſes in der Ordnung, ſo macht man Feuer unter die Kapelle, und verſtärkt daſſelbe ſo ſehr, als es die Deſtillation erfordert. Hierbei muß man aber beſtändig ein Gefäß mit ſiedendem Waſſer bereit haben, um den Abgang deſſelben in der Kapelle zu erſetzen.

### 4) Das Dampfbad, Balneum vaporis, B. V.

Bei der Anwendung dieſes Bades ſtellt man das Deſtillirgefäß über den Dampf kochenden Waſſers auf, und ſetzt ſolchergeſtalt die zu deſtillirenden Sachen der Deſtillation aus.

## §. 19.

### b) Schiefe oder ſchräge Deſtillation, deſtillatio obliqua oder per inclinationem.

Dieſe Art der Deſtillirung geſchieht eigentlich durch die Retorte. Wenn man nemlich mit der Deſtillation zuſammengeſetzter Subſtanzen zu thun hat, von welcher die flüchtigſten Theile nur bei einer Wärme aufſteigen können, welche größer als die Wärme des ſiedenden Waſſers iſt, ſo muß man ſeine Zuflucht zur Retorte nehmen, weil ſich dieſes Gefäß ganz bequem in das Sandbad oder in das offene Feuer ſchickt, oder weil es in den Reverberierofen dergeſtalt geſetzt werden kann, daß die Materie, welche es enthält, zugleich von allen Seiten erhitzt werde. Die Geſtalt der Retorte iſt ſo, daß die in Dämpfe verwandelten Flüſſigkeiten nur ſeitwärts durch den Hals derſelben herausgehen können. Man bedient ſich übrigens dieſer Deſtillationsart bei Bereitung ſaurer Flüſſigkeiten,

vorzüglich der mineraliſchen, auch in gewiſſen Fällen bei Bereitung ſehr flüchtiger Subſtanzen, ſo wie bei Verfertigung einiger Oele, z. B. des Seifenöls.

§. 20.

c) Die unterwärts gehende Deſtillation, deſtillatio per deſcenſum.

Dieſe beſteht darinn, daß man die Wärme über die Körper anbringt, von welchen man die flüchtigen Theile ſcheiden will, wodurch dann dieſe letztern genöthigt werden, ſich unterwärts in ein Gefäß zu begeben, welches die Beſtimmung hat, ſie aufzunehmen. Man bedient ſich derſelben in Ermangelung eines ordentlichen Brennzeuges, wenn man z. B. zum eignen Gebrauche einige wohlriechende Wäſſer bereiten will. Ich will das hierbei zu beobachtende Verfahren durch ein Beiſpiel erläutern:

Die Bereitung des Rosmarinwaſſers.

Man nehme einen meſſingenen Mörſer, oder auch einen guten neuen ſteinernen Topf, binde über dieſen ein ſauberes leinenes Tuch, und lege ſo viel gehackte, etliche Wochen vorher mit etwas Salz vermiſchte und eingedrückt geſtandene Rosmarinblätter darauf, als man will, bedecke dieſe mit einem ſaubern weißen Pa-

Papiere, und ſetze eine Kohlpfanne mit glühenden Kohlen darauf, auf deren Boden entweder etwas Sand oder Aſche liegen muß, damit die Hitze nicht zu heftig unterwärts dringe. Sobald ſich nun die darunter liegenden Rosmarinblätter erwärmen, ſo tröpfelt die Feuchtigkeit davon in den untergeſetzten Mörſer oder Topf. Hiermit fährt man ſo lang fort, bis Waſſer genug herunter getröpfelt iſt. — Auf dieſe Art kann man noch mehrere Arten Waſſer, z. B. Roſenwaſſer, Salbeywaſſer, Hollunderblüthenwaſſer u. ſ. w. verfertigen. Uebrigens aber iſt einem Jeden, der eine Deſtillirblaſe hat, alle dergleichen Wäſſer über die Blaſe zu deſtilliren, anzurathen; denn niemals wird ein unterwärts deſtillirtes Waſſer einen ſo angenehmen Geruch und ſo lange Dauer bekommen, als ein aufwärts deſtillirtes.

## Zweites Kapitel.

### Vorläufige Anſtalten, welche beim Deſtilliren vorkommen.

§. 21.

Die vorläufigen Anſtalten, oder ſogenannten Vorarbeiten, welche beim Deſtilliren vorkommen, ſind

das Einweichen oder Maceriren,

das Digeriren, und

das Circuliren, oder die Circulirdigeſtion.

Wenn man Aquavite über gewiſſe Species abziehen will, ſo iſt es nöthig, daß man vorher die dazu nöthigen Kräuter, Wurzeln, Saamen u. dgl. etliche Tage einweiche. Die Laboranten nennen dieſes theils Maceriren, theils Digeriren. Beides unterſcheidet ſich blos durch den Grad der Wärme, in welchen man die eingeweichten Sachen einige Zeit erhält. Wenn man eine Sache digerirt, ſo iſt der Grad der Wärme ſchon ſo ſtark, daß zwar die Materien nicht kochen, doch aber wohl untereinander gemiſcht, und gleichſam durchgearbeitet werden. Dieſe

Dieſe Operation verrichtet alſo ohngefähr dasjenige, was die Wärme des Magens an den Speiſen bewirkt; ſie ſondert das Feine von dem Groben ab, macht das letztere dünne, befördert die Aufſchließung und gänzliche Auflöſung. Der höchſte Grad der Digeſtion iſt die Circulirdigeſtion. Hier werden die Materien ſo ſehr erwärmt, daß die Dämpfe davon aufſteigen, wegen der Verſchließung des Gefäßes aber auch wieder zurück in den Liquor fallen. Man bedient ſich derſelben bei Verfertigung der Eſſenzen und Tinkturen, um die Geiſter deſto flüchtiger zu machen. Hierbei muß aber das Gefäß auch ſo lutirt oder verklebt ſeyn, daß gar keine Dämpfe durch die Fugen gehen können. Inzwiſchen iſt es in verſchiedenen Fällen doch auch nöthig, daß man eine kleine Oeffnung zwiſchen den Gläſern in der Fuge laſſe, damit bei allzuheftigem Aufſteigen der Dünſte die Gefäße nicht zerſprengt werden. Beſſer wäre es aber, daß man dieſes durch den gehörigen Grad der Wärme zu verhüten ſuche. Uebrigens iſt der Grad der Hitze beim Digeriren, nach Maaßgabe der Materien, ſehr verſchieden. Eſſenzen und Tinkturen, die aus ſtarkem Weingeiſt bereitet werden, muß man niemals allzu heiß digeriren, ſondern bei dem gelindern Hitzgrade verbleiben; ſind aber die Flüſſigkeiten wäſſerigter, als gemeiner Branntewein, oder gar nur Waſſer, ſo kann man eine etwas ſtärkere Wärme zulaſſen,

nur laſſe man ſie niemals bis zum Kochen kommen.

§. 22.

Was die Zeit der Digeſtion, wie lang nemlich dieſelbe dauern ſoll, betrifft, ſo iſt dieſe nach Beſchaffenheit der Materien, und nach Maaßgabe der Abſicht der Digeſtion, verſchieden, ſo daß man im Allgemeinen keine andere Regel geben kann, als folgende: Man ſetze ſie ſo lang fort, bis man die Abſicht, die man dadurch erreichen will, wirklich auch erreicht hat. Um hierzu nun einige Winke zu geben, ſo dienen folgende Bemerkungen als Wegweiſer:

1) Alle weiche Wurzeln, als Calmus, Angelica, Meiſterwurz u. ſ. w. digerire man vierzehn Tage.

2) Alle harte und holzige Wurzeln, als reifer Zimmet, Galgant, Chinawurzel u. ſ. w. weiche man wenigſtens drei Wochen ein; die Giftwurzel aber nur 24 Stunden.

3) Alle Rinden, als Pomeranzen-Citronenſchaalen u. ſ. w. laſſe man drei bis vier Wochen weichen; Saſſafraß und Muskatenrinde aber nur 24 Stunden.

4) Alle harte Hölzer, als Rhodiſerholz, Sandel, Cedernholz,

weiche

weiche man acht bis zehn Wochen ein; Saſſafraß und Fenchelholz brauchen aber nur 24 Stunden zu weichen.

5) Alle Blumen zwei Tage, oder auch nur 24 Stunden.

6) Alle Saamen, Beeren und andere dergleichen Dinge, welche kein allzuflüchtiges Weſen haben, ſechs bis zehn Tage; davon ſind aber die vier großen Saamen ausgenommen; denn dieſe brauchen ebenfalls nur 24 Stunden eingeweicht zu werden.

Ueberhaupt richtet ſich die Digeſtion, die einige auch Beize nennen, nach den mehr oder weniger feſten Theilen; denn ſo beizt man die Krauſemünze ein bis zwei Tage, den Sadebaum drei Wochen, Rosmarin und Lavendel drei bis 4 Tage.

## §. 23.

Je länger die Beizung dauern ſoll, je weniger Waſſer und Branntewein, deſto mehr Salz aber muß hinzu gethan werden. Man kann ſie auch beſchleunigen, wenn man mehr alkaliſches, als gemeines Salz, nimmt, und die Wärme verſtärkt. Um aber den gehörigen Grad der Wärme zu erlangen, kann man ſich

am beſten der bekannten Digerirkäſten bedienen, da man dann die Gefäße entweder mehr oder weniger dem Feuer nähert, oder ſolche tiefer oder flächer in den warmen Sand eingräbt.

## §. 24.

Was das Maceriren betrifft, ſo braucht man dazu entweder gar keine, oder nur eine ſehr gelinde Wärme. Doch muß man in dem Falle, wenn die Species nur mit Waſſer befeuchtet werden, die Maceration nicht zu lang fortſetzen; denn die eingeweichten Sachen könnten und würden ſonſt in eine Gährung, und endlich gar in Fäulniß übergehen. Uebrigens müſſen alle Subſtanzen, die man maceriren oder digeriren will, vorher klein geſchnitten, zerbrochen, oder zerſtoßen werden, damit die aufgegoſſene Flüſſigkeit deſto beſſer eindringen, und die kleinen Theilchen bequemer auflöſen könne. Man pflegt auch, wie bereits erinnert worden, etwas Salz beizufügen, wodurch nicht nur die Species ſelbſt beſſer angegriffen werden, ſondern dem abgezogenen Geiſte auch eine angenehme und liebliche Schärfe mitgetheilt wird, welches aber vorzüglich der Fall iſt, wenn man ſich des Weinſteinſalzes bedient.

Zum Beſchluß dieſes Kapitels muß ich noch bemerken, daß das Trocknen der benö-

thig-

thigten Gewürzkräuter nicht bei groſſer Hitze im Ofen geſchehen darf, weil man hierdurch ihre Kräfte zu ſehr austreiben und ihren natürlichen Geſchmack vermindern würde. Nein, man muß hierinn den Apothekern nachahmen. Dieſe trocknen ihre Kräuter im Schatten in luftigen trocknen Kammern, indem ſie dieſelben entweder auf Breter dünn auseinander legen, und ſie von Zeit zu Zeit umwenden, oder ſie in kleine Bündelchen binden, und ſie an luftigen Oertern aufhängen.

## Drittes Kapitel.

### Allgemeine Regeln, welche beim Deſtilliren zu beobachten ſind.

§. 25.

Wenn die deſtillirten trinkbaren Flüſſigkeiten einen angenehmen nnd guten Geſchmack bekommen ſollen, ſo ſind folgende Regeln bei der Deſtillation zu befolgen:

1) die Deſtillirblaſe darf nie eingemauert werden, damit man ſolche deſto beſſer und bequemer reinigen könne; indem von ihrer Reinlichkeit unendlich viel abhängt.

2) die Blaſe darf, wie wir bereits oben bemerkt haben, nie ganz voll, ſondern nur bis zum dritten Theile vollgefüllt werden, ſo daß der vierte Theil immer leer bleibt. Wenn man dieſes beobachtet, ſo hat man nie zu befürchten, daß der Helm oder Hut abgeworfen wird, und dadurch Schaden geſchieht.

3) Man muß ſowohl die Blaſe, als auch die Helm- und Faßröhren wohl verlutiren,

ren, und das Kühlfaß beſtändig mit friſchem reinem Waſſer vollhalten.

4) Man darf den Spiritus nicht geſchwind, ſondern ganz langſam herübertreiben, und muß dabei dafür ſorgen, daß kein Phlegma mit herübergehet, der Spiritus niemals warm, geſchweige heiß, ſondern immer kalt herübergetrieben werde, daher es, wie ebenfalls bereits oben bemerkt worden, nöthig iſt, daß man das Kühlfaß oft mit friſchem Waſſer verſehe.

5) Sobald man einen phlegmatiſchen Geruch oder durchs Koſten einen phlegmatiſchen Geſchmack bemerkt, ſo nehme man die Vorlage weg, und hebe den nach Phlegma ſchmeckenden Spiritus beſonders auf. Will man ſicher gehen, ſo probiere man den guten Spiritus in einem blechernen Löffel, wie bereits oben bemerkt worden, und ſetze ſich ſo in den Stand, ſeine Güte zu beſtimmen. — Wie aber dem Branntweine der fuſeligte Geſchmack benommen werde, iſt gleichfalls bereits im erſten Theile dieſes Werks bemerckt worden.

§. 26.

6) Will man einen beſonders guten Spiritus zu den Liqueuren haben, ſo rektifizire

 man

man ihn nochmals, gieße etliche Maaß reines Waſſer und etliche Pfund Roſinenſtiele dazu. Dieſes giebt dem Spiritus einen weinartigen und ſehr angenehmen Geſchmack.

7) Zu den Doppel-Aquaviten nehme man wohl rektifizirten Spiritus, und — man wird nichts dabei einbüßen; denn ein Spiritus ohne Phlegma verträgt bei der Verſüßung ungleich mehr Waſſer, als ein annoch mit vielem Phlegma vermiſchter.

8) Sehr rathſam iſt es, wenn man ſich zum Fenchel, Anis, Calmus, Kümmel, Angelik, Pomeranzen und Citronen u. ſ. w. ganz aparte Filtrirfilze anſchafft, welche immer und ganz allein dazu verwendet werden, wozu ſie einmal beſtimmt ſind. Man erhält dadurch den Geſchmack allezeit rein und unvermiſcht.

9) Ehe man die benöthigten Materialien abwiegt, ſo ſehe man ſie genau durch, damit nichts Schlechtes, oder wohl gar Verdorbenes unter dem Guten bleibe, und das Ganze verderbe.

## §. 27.

Dieſes wären demnach die verſchiedenen Regeln, welche man beim Deſtilliren zu befol-

gen

gen hat. Wir hätten daher nunmehr von der Deſtillation ſelbſt zu handeln; allein da hiervon bereits im erſten Theile, ſo wie auch ſchon im Gegenwärtigen, die Rede war, ſo wollen wir dorthin verweiſen, und hier nur noch die Wörter:

a) rektifizirter oder abgezogener Spiritus, *Spiritus rectificatus*, und

b) höchſtrektifizirter oder beſt abgezogener Spiritus, *Spiritus rectificatiſſimus*,

erklären, und dann die Bereitungsart verſchiedener Klebwerke und Ofenleime mittheilen. Alſo:

### a) Was iſt rektifizirter oder abgezogener Spiritus, *Spiritus rectificatus*?

Rektifizirter oder abgezogener Spiritus iſt derjenige, ſo zum erſtenmal oder nur einmal vom Fruchtbranntemeine abgezogen worden, und gewöhnlich zu den Doppel-Aquaviten genommen wird.

Man kann ihn auf folgende Art bereiten: Man nimmt eine Blaſe, worinn 80 Maaß gehen, thut in dieſelbe 6 bis 8 Pfund zerſtoßene Kreide, gießt 60 Maas guten Fruchtbranntewein

wein darüber, und ziehet den Spiritus, ohne einiges Phlegma hinzuzulaſſen, auf die bekannte Art ab. Durch die Kreide wird der Spiritus gereinigt, indem ſelbige die ſtinkenden öligten Theile, ſo noch im Fruchtbrannteweine ſind, verſchluckt.

§. 28.

## b) Was iſt höchſtrektifizirter oder beſt abgezogener Spiritus, Spiritus rectificatiſſimus?

Höchſtrektifizirter Spiritus iſt derjenige, ſo zum zweiten- und drittenmal abgezogen worden, und zu den Liqueuren gebraucht wird.

Seine Bereitungsart iſt beinah die nemliche, als jene des rektifizirten Spiritus. Man thut nemlich den rektifizirten Spiritus wieder in eine Blaſe, gießt 6 bis 8 Maaß Fließwaſſer dazu, wirft etliche Pfund Roſinenſtiele und etwas zerſtoßenen Weinſtein hinein, und ziehet ihn wieder ab; hütet ſich aber auch ſorgfältig, daß ja kein Phlegma dazu kömmt, ſondern der Spiritus, wenn man ihn in einem blechernen Löffel anzündet, ohne Zurücklaſſung der geringſten Wäſſerigkeiten abbrenne.

## §. 29.

Was nun noch die Bereitung der Klebwerke und Ofenleime betrifft, ſo iſt dieſe verſchieden. Wir wollen ſie hiermit vorlegen.

### Erſte Art.

Man nehme zwei Drittel ordinären Ofenleim, und ein Drittel Zwetſchenmuß, knete dieſes wohl unter einander, und beſtreiche damit die Ofenfugen. *)

### Zweite Art.

Man löſche ungelöſchten Kalk, ſtatt im Waſſer in Ochſenblut, nehme feines Ziegelmehl, miſche dieſes unter den Kalk, und zwar ſoviel davon, bis das Ganze die Conſiſtenz eines Mörtels hat, deſſen man ſich zur Verbindung der Steine bedient. Mit dieſem Mörtel überziehe man nun die zu verſtreichenden Fugen. Wenn er trocken iſt, ſo wird er ſo hart, daß man ſich, um ihn loszumachen, eines gehärteten Stahls bedienen muß. Will er etwa wegen Feuchtigkeit nicht trocknen, welches aber nicht leicht der Fall iſt, ſo bedecke man ihn mit Bretern, damit er nicht herabfalle. Er läßt ſich nicht nur bei allen der Feuchtigkeit ausge-



*) Siehe Nro. 104 des Reichsanzeigers von 1799.

ſetzten Werken anwenden, wo man ihn dann, um ſich ſeiner zu bedienen, nur mit Ochſenblut anfeuchtet. *)

## Dritte Art.

Man nehme Mehl und Waſſer, koche dieſes unter ſtetem Umrühren mit einander, beſtreiche damit vermittelſt eines Borſtenpinſels Streifen Papier, drücke dieſe in die zu verſchlieſende Fugen, und laſſe es trocknen. Bei dem Kochen dieſes Kleiſters muß man ſich aber hüten, daß man ihn nicht zu ſtark koche, indem er ſonſt, wenn er trocken wird, zu leichte wieder abſpringt; ſo wie man ihn dann auch, ehe man ihn braucht, nicht zu alt laſſen werden darf, weil er ſonſt in die ſaure Gährung übergeht, und ſeine Wirkſamkeit verliert.

## Vierte Art.

Man nehme Mehl, Feilſpäne, Ziegelmehl und Eiweis, arbeite alles recht tüchtig durcheinander zu einem feinen Teige, ſtreiche den auf dieſe Art erhaltenen Kütt in die ausgekratzten, ausgebürſteten und mit Rindsblut ausgeſtrichenen Fugen des Ofens nach und nach hinein, und überziehe ihn ſodann mit Rindsblut.



*) Siehe Reichsanzeiger vom Jahre 1792, 1r Band.

## Fünfte Art.

Man nehme:

Silberglätte,
Mennige, von jedem 24 Loth,
Maſtix,
Sandarrack,
weißen Vitriol, von jedem 1 Loth,

ſtoße es klein, und koche es mit 3 Pfund reinen Leinöl bei gelindem Feuer zu einem Firnis; ſodann nehme man gutgeſchlämmten Leimen und Mennige von jedem gleichviel, Bleiglätte aber nur halb ſo viel, pulveriſire alles und miſche es wohl unter einander. Von dieſem gemiſchten Pulver ſowohl, als von gedachtem Firniſſe nehme man von gleicher Schwere, koche das Gemiſche zu einer Maſſe, ſo dick, als man will, drücke ſolche feſt um die Fugen, und der ſtärkſte Spiritus wird nicht durchdringen können.

Iſt die Maſſe ganz trocken geworden, ſo ſtoße man ſie und koche ſolche mit friſchem Firniſſe. *)

§. 30.

## Sechſte Art.

Man nehme:

trocknen, aber fetten Thon 3 Theile,
Ziegelmehl — — 1 —

Hammer-

*) Siehe Roths Anleitung zur Chemie, S. 85.

Hammerſchlag — — ½ Theil,
Pferdekrepfeln oder
Roßäpfel — — ½ —

mache dieſes mit Miſtgauche zu einem Teige. Dieſe Maſſe iſt ſehr gut, um die Fugen der Oefen inwendig auszuſtreichen.

## Siebende Art.

Man nehme nach Lemery's Methode:

Weitzenmehl,
in der Luft zerfallenen Kalk, von jedem 2 Loth,
gepülverten Bolus 1 Loth,

mache alles dieſes mit Eiweis, worunter etwas Waſſer gegoſſen, zu einem Brei, ſtreiche dieſen ſodann auf ein Stück Papier oder alte Leinwand, und verklebe damit die Fugen. Dieſe Maſſe ſoll zur Verklebung der Helme und Vorlagen bei Deſtillirung ſehr flüchtiger Geiſter vorzüglich gut, und ſo bindend ſeyn, daß man ſogar zerſprungene Gläſer wieder damit brauchbar machen kann.

## Achte Art.

Man nehme feine trockne Kreide, zerreibe ſolche zu Pulver, feuchte ſie mit etwas Bier an, mache einen ſo dünnen Brei daraus, daß er ſich mit einem Pinſel auftragen läßt. Unter

dieſer Maſſe miſche man klein gehackte Rindshaare, damit dieſe das Ganze mehr zuſammenhalten. Will man nun damit einen Ofen verkütten, ſo kratze und bürſte man die Fugen ſauber aus, befeuchte ſie mit Rindsblut, ſtreiche ſie ſodann mit dem kaum beſchriebenen Kütte zu, und überziehe ſie wieder mit Rindsblut.

## §. 31.

## Neunte Art.

Man nehme:

Mennige 2 Theile,
ganz klein geſtoßenen Sand 1 Theil,
Thon die Hälfte,

vermiſche alles dieſes mit Waſſer, und arbeite es zu einer breiartigen Maſſe, beſtreiche damit den Ofen, und wenn die Verklebung trocken, ſo mache man anfänglich ein ganz gelindes Feuer. Man bedient ſich dieſes Lutums eigentlich, um die Oefen inwendig zu verſtreichen.

## Zehnte Art.

Man nehme eine beliebige Menge Vitriol, thue ſolchen in ein irdenes Töpfchen, daß er blos drei Theile deſſelben anfüllt, und ſetze es alsdann in ordentliches Feuer. Man muß aber Acht haben, daß es nicht überläuft, welches ſehr leicht geſchiehet, wofern das Feuer zu ſtark

 brennt.

brennt. Wenn es hierauf faſt aufhört zu ko=chen, und trocken wird, ſo wirft man mehr Vitriol hinein, daß der leere Raum im Gefä=ße angefüllt werde, (denn die zuerſt hineinge=worfene Menge wird nun mehr eingeſchrumpft und zuſammengekrochen ſeyn), und läßt dieſe auch bis zur Trockne einkochen. Dieſes wie=derholt man ſo lange, bis das Töpfchen beinah voll von trockener Materie iſt, und alsdann verſtärkt man das Feuer rings umher, und läßt es in einer ſo ſtarken Hitze, als man nur ma=chen kann, ſo lange ſtehen, bis die ganze Ma=terie im Gefäße roth geworden iſt. Alsdann nehme man es vom Feuer, und wenn es erkal=tet iſt, ſo zerbricht man das Töpfchen, und ſondert den calcinirten Vitriol von den Scher=ben ab. Nunmehro nehme man von dieſem calcinirten Vitriol, wenn er vorher fein gepül=vert worden, zwei Theile, zart geriebene Schla=cken aus einer Schmiedeeſſe, gut getrockneten und geſtoßenen Letten oder Thon, feinen Sand, von jedem einen Theil, miſche ſie wohl unter=einander, und bringe ſie mit Blut zur Dicke eines Mörtels, und würke alsdann den zwan=zigſten Theil kurze Haare unter die ganze Maſſe. Es iſt dieſes nicht nur ein vortrefflicher Kütt, alle Fugen an den Gefäßen zu lutiren, welche großer Hitze ſollen ausgeſetzt werden, ſondern auch ein überaus nützliches Cäment zum Ver=ſtreichen derjenigen Oefen, welche ein Glüh=

feuer

feuer aushalten ſollen. Es iſt ferner auch die beſte Compoſition, die gläſernen Kolben und Retorten auswendig damit zu beſchlagen, die im offenen Feuer gebraucht werden ſollen, und wo man ſich zu hüten hat, daß ſie nicht ſpringen. *)

§. 32.

### Eilfte Art.

Man nehme:

ordinären Leim 3 Theile,
Ziegelthon 1 —

menge dieſes mit Rindsblut ein, miſche ſodann etwas in ein wenig Waſſer aufgelößtes Kochſalz nebſt etwas Silberglätte darunter, und brauche es zur bekannten Abſicht.

### Zwölfte Art.

Man nehme 3 Maas guten Lederkalk, der ſich an der Luft gelöſcht hat, und zu Pulver zerfallen iſt; 2½ handvoll wohl geklopfte Reh- oder andere Haare; 1 Maas Hammerſchlag; 1½ Maas weiße zu Pulver geſtoßene und wohl gereinigte Kieſelſteine; 1¼ Maaß zu Pulver ge-



*) Siehe Simon's vollſtändiger ökonomiſcher Unterricht vom Branntweinbrennen, S. 349—350.

geſtoßenes Glas; 1¼ Maas geſiebtes Ziegelmehl von Ziegeln, die noch nicht feucht geworden ſind; und 1¼ Maas Bimsſtein; unter dieſes alles menge man 2½ Flaſche Leinöl, und ſchlage es mit einem doppelten breiten Hammer gut durcheinander, damit ſich alles genau mit einander vereiniget; theile die Maſſe, wenn man ſie gemengt hat, erſt in Klumpen, und ſchlage ſolche einzeln, dann menge man wieder die Klumpen untereinander, und ſchlage ſie zuſammen. Findet man die Maſſe zu trocken und zu hart, ſo gieße man noch etwas Leinöl darauf, und arbeite ſolches hinein. Iſt ſie aber zu dünn und weich, ſo ſchütte man von dem gemiſchten Pulver noch etwas dazu, und rühre es ſorgfältig hinein, bis ſie die gehörige Steifigkeit des Küttes erhalten hat. Beim Gebrauche muß man ſie beſtändig rühren. Die Fugen, welche man mit dieſem Kütte verwahren will, muß man vorher mit einem aus Leinöl und Silberglätte gekochten Firniß beſtreichen. Dann wird der Kütt auf beiden Seiten in die Fugen hineingetragen. Wenn dieſer Kütt gehörig zubereitet und aufgetragen wird, ſo erhält er die nemliche Härte, welche der Stein hat. *)

§. 33.

*) Siehe: Scheyers praktiſche Baukunſt ökonomiſcher Gebäude, 2ter Theil, Leipzig 1798, Seite 301.

## §. 33.

### Dreizehnte Art.

Man laſſe ein halb Maas Milch mit Wein: oder Biereſſig gerinnen, vermiſche, wenn alles kalt geworden iſt, mit den Molken das Weiße von 4 bis 5 Eiern, das zuvor geſchlagen worden, und mache dann alles mit feingeſiebten ungelöſchten Kalk zu einem ziemlich dicken, nicht flüſſigem Teige. *)

### Vierzehnte Art.

Man nehme Potaſche und löſe ſolche in Waſſer auf, bis ſelbige zu einem dicken Mus geworden, menge alsdann klargeſiebten Leimen darunter, und bediene ſich dieſes Küttes zu ſeinem Bedürfniß. **)

### Fünfzehnte Art.

Man nehme:

guten Leimen 10 Theile,
Ziegelmehl 2 —
ausgelaugte Aſche 1 Theil,
friſchen Pferdemiſt 10 bis 12 Aepfel,

D 3 mache

*) Reichsanzeiger vom Jahre 1793, Seite 38.

**) Ebendaſ. Seite 48.

mache alles dieſes mit Waſſer zu einem dicken Brei, und beſchlage damit die gläſernen Gefäße, welche ins Feuer kommen ſollen, ohngefähr einen halben Finger dick, und laſſe ſie in der Luft wohl trocknen. Wenn ſie gut ausgetrocknet ſind, ſo nehme man:

| | |
|---|---|
| pulveriſirte Silberglätte | 2 Theile, |
| gepülverten rothen Bolus | 1 Theil, |
| geglühete und hernach gepülverte Kieſelſteine | 1 — |

Alles dieſes vermiſche man mit Waſſer, und beſtreiche damit die beſchlagenen und getrockneten Gefäße.

## Sechszehnte Art.

Man nehme:
Letten,
Sand,
Pferdeäpfel, von jedem gleichviel,
mache es mit Waſſer untereinander, und bediene es ſich zum bekannten Gebrauche.

## Siebenzehnte Art.

Man nehme ungelöſchten Kalk und Hammerſchlag, rühre beides in ſaure Milch und Seifenſiederlauge ein, ſo daß es die Dicke eines Küttes hat, und bediene ſich deſſelben ſodann zum Verkütten.

## Achtzehnte Art.

Man löße arabiſches Gummi auf Kohlenfeuer in Urin auf, und rühre die Miſchung beſtändig um. Wenn das Gummi aufgelößt iſt, ſo thue man ſoviel, als es gewogen, Mehl hinein, und laſſe alles ein paar Minuten mit einander kochen. Dieſes Klebwerk kann man gebrauchen, wenn man zerbrochene Gefäße wieder zuſammenfügen will.

## Neunzehnte Art.

Man ſchlage Eiweiß zu Schaum, laſſe es hernach ſtehen, nehme eine Unze, des darunterſtehenden Liquors, eine Viertelunze grobes Mehl, eine Drachme vermiſchten Bolus, eine halbe Drachme Drachenblut, ein wenig pulveriſirten Kalk oder Ziegelmehl und Nußöl mit ſeinem Bodenſatze, oder Krumen von altem Käſe. Alles dieſes ſtoße man in einem Mörſer, ſiebe es durch, nehme Leinwandſtreifen, tauche ſie hinein, und ſchlage ſie um das zerbrochene Gefäß.

## Zwanzigſte Art.

Man nehme:

Ziegelmehl 2 Theile,
fetten Thon 1 Theil,
Hammerſchlag 1 Theil,
Pferdeäpfel $\frac{1}{5}$ —

pulveriſire alles zuſammen, ſiebe es durch und knete es mit Salzwaſſer ein.

## Ein und zwanzigſte Art.

Man nehme ganz trockene Thonerde, Pferdeäpfel, pulveriſire dieſes Gemiſch in einem Mörſer, miſche Wolle oder Werrig darunter, und rühre alles wohl miteinander ein, und nehme, — wenn man will, — etwas Sand darunter. Will man ſich dieſer Miſchung bedienen, ſo feuchtet man das Gefäß vorher erſt etwas an, und beſtreicht es dann einmal ganz leicht mit gedachter Miſchung, läßt es trocknen, und wiederholt das Beſtreichen ſo lang, bis der Auftrag zwei bis drei Linien ſtark iſt. Dieſes bewahrt das Gefäß vor dem Zerſpringen, wenn es in ſtarke Hitze gebracht wird.

# Dritter Abſchnitt.

## Die Bereitung des zur Verſüßung der Aquavite und Liqueurs benöthigten Zuckerwaſſers, und der zum Färben derſelben erforderlichen Farben und Tinkturen.

### Erſtes Kapitel.

#### Die Bereitung des zum Verſüßen der Aquavite benöthigten Zuckerwaſſers.

§. 34.

Bekanntlich kann man die gebrannten Wäſſer und Liquere wegen ihrer allzugroßen Stärke, ohne ſie entweder zu verſüßen oder mit etwas friſchem Waſſer zu verſetzen, nicht trinken, — wenigſtens nicht mit beſonderm Appetite zu ſich nehmen. Da nun dieſe Verdünnung ſelten mit bloßem Waſſer geſchehen kann, ſo kann man nur zu dem Zuckerwaſſer ſeine Zuflucht nehmen. Dieſes wird aber folgendergeſtalt bereitet: Man nimmt ein, zwei, drei oder mehrere Pfunde Zucker, nachdem die Menge der zu verſüßenden und zu verdünnenden Flüſſigkeit groß oder klein iſt, thut ſolchen in ein verhältnißmäßiges,

gut verzinntes, oder auch blos irdenes Caſſerol, gießt über denſelben etwas Waſſer, z. B. auf 3 Pfund Zucker, 2 Maas Waſſer, und ſetzt ihn über ein ganz gelindes Kohlenfeuer. Das Caſſerol darf aber ja nicht zu klein ſeyn, damit der Zucker nicht überlaufe. Fängt nun der Zucker zu ſieden, und der Schaum in die Höhe zu ſteigen an, ſo ſchöpft man den Schaum mit einem gewöhnlichen Schaumlöffel ab, und gießt ein wenig friſches Waſſer zu; läßt ihn wieder in die Höhe ſteigen, ſchöpft den Schaum abermals ab, und fährt hiermit ſo lang fort, bis kein Schaum mehr zu ſehen. — Iſt nun der Zucker zu einem ganz dünnen Syrup geworden, ſo nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn erkalten, und ſeihet ihn, wenn man ihn eben unter den Spiritus gießen will, durch einen ſaubern wollenen Filtrirhut. Sollte er etwa aus Verſehen zu dick geworden ſeyn, ſo gießt man noch etwas Waſſer zu, und kocht ihn noch einmal, und zwar ſo lang, bis er anfängt ſich in Fäden zu ziehen. — Iſt dieſes aber der Fall, ſo wird er, nach vorgegangenem Durchſeihen, unter den Spiritus gegoſſen, wohl durcheinander geſchüttelt, gut verwahrt, und nach Verlauf von einigen Tagen auf Bouteillen gefüllt. *)

§. 35.

*) Siehe: Sammlung geprüfter Erfahrungen aus der Haus- und Landwirthſchaft, zur Verbreitung

§. 35.

Viele Liquoriſten ſieden den Zucker mit dem Weißen von einem Eie, gießen das Zuckerwaſſer, wenn es kalt geworden iſt, unter die Aquavite oder Liqueure, ſchütteln dieſelbe eine viertel ; auch wohl eine halbe Stunde um, und laſſen ſie 2 bis 3 Tage ſtehen. Unterdeſſen klären ſie ſich von ſelbſten, ſo daß man ſie klar ablaſſen und blos den Bodenſatz filtriren darf. Sollte der gekochte Zucker nicht wenigſtens den vierten Theil des Aquavits oder Liqueurs betragen, und dieſer noch zu ſtark ſeyn, ſo kann man ihn mit friſchem guten Waſſer, — ja aber nicht mit ordinärem Brannteweine — mäßigen, wobei man aber vorſichtig, und ganz allmählig zu Werke gehen muß, damit die geiſtige Flüſſigkeit nicht trübe werde. Da aber die dermaligen hohen Zuckerpreiſe nicht erlauben, zum Verſüßen der ordinären Aquavite guten Zucker zu nehmen, ſo kann man ſich ſtatt deſſen, des Syrups, des Honigs und Farinzuckers bedienen. Dieſe Stellvertreter des guten Zuckers leiſten — wenigſtens bei den ordinären Aquaviten — die nemlichen Dienſte. Beim Sieden derſelben verfährt man eben ſo, wie beim feinen Zucker.

Zwei-

tung nützlicher und angenehmer Kenntniſſe, aus den beſten Werken gezogen, 1ſter Theil, Koburg 1795, S. 240—242.

# Zweites Kapitel.

## Die Bereitung der zum Färben der Aquavite und Liquere erforderlichen Farben und Tinkturen.

### §. 36.

Das Färben der Aquavite und Liqueure dient nicht nur denſelben ein beſſeres Anſehen zu geben, ſondern zum Theil auch den Geſchmack derſelben zu erhöhen. Will man ſich einen guten Abſatz ſeiner Aquavite und Liqueure verſprechen, ſo darf man in Hinſicht jener Schminke, (dann weiter iſt es doch nichts) weder Mühe noch Koſten ſcheuen, ſondern man muß ſich ganz nach ſeinem Publikum bequemen.

Man hat zwar verſchiedene Arten von Aquaviten und Liqueuren, die keiner weitern Färbung bedürfen, indem ſie ihre Farbe bereits von den Früchten, woraus ſie bereitet worden, z. B. die bekannten Rattaſias, oder von den Gewürzen erhalten haben, worauf ſie gegoſſen werden; allein dieſer ſind wenige, und die mehreſten, beſonders die guten Liqueure, müſſen größtentheils gefärbt werden. — Wir wollen daher die Bereitungsart verſchiedener Farben und Tinkturen, wie man ſie auch nennt, mittheilen.

1) Eine

## 1) Eine gelbe Tinktur.

Man nehme vier Loth Safflor oder wilden Safran, gieße ein Maas oder ein Pfund des beſten Weingeiſtes darüber, ſetze es ohngefähr 14 Täge in eine temperirte Wärme, ſchüttele es alle 24 Stunden um, und — es iſt alles richtig. Der ordinäre Saffran giebt zwar die ſchönſte gelbe Farbe, allein man kann ſie nicht zu allen Aquaviten und Liqueuren gebrauchen, weil ihr ſtarker Geruch und widriger Geſchmack den Liqueuren etwas Auffallendes mittheilt.

## 2) Eine andere Art gelbe Tinktur.

Man nehme 1 Loth guten ganzen Safran, *) thue ihn in eine gläſerne Phiole, gieße 1 Maas Weingeiſt darauf, ſetze die Phiole in eine Sandkapelle, gebe 24 Stunden Digerirfeuer, und laſſe die Miſchung ſo extrahiren, gieße ſie ſodann durch Löſchpapier, und hebe ſie zum Gebrauche auf.

## 3) Noch eine andere gelbe Tinktur.

Man nehme von dem ſogenannten gelben Sommerlack die Blätter frühe, ehe die Sonne darauf geſchienen, trockne ſie im Schatten, gieße auf

*) So machen es wenigſtens einige Liquoriſten.

auf 2 Loth derſelben ein Maas oder Pfund des beſten Weingeiſtes, ſtelle die Bouteille wohl verwahrt 24 Stunden in eine temperirte Wärme, worauf man dann eine ſchöne gelbe Tinktur erhält.

### 4) Noch eine andere gelbe Tinktur.

Man nehme 2 Loth fein zerſtoßenen Curcume oder gelbes Sandelholz, gieße 1 Maas guten Weingeiſt darüber, verwahre die Bouteille mit einem guten Stöpfel, laſſe ſie 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen, und man wird ebenfalls eine ſchöne gelbe Tinktur erhalten.

Aus gebranntem Zucker, welcher bis zur Schwärze gebrannt worden, kann man, wenn man etwas Waſſer nach dem Brennen dazugießt, gleichfalls eine Tinktur bereiten, womit gelb gefärbt werden kann.

## §. 37.

### 5) Eine violete Tinktur.

Man nehme 2 Loth feingeſtoßene Cochenille, gieße ein Maas des beſten Weingeiſtes darüber, verwahre die Bouteille gut, und ſetze ſie einige Zeit in gelinde Wärme.

6) Eine

### 6) Eine andere violete Tinktur.

Man nehme 3 bis 4 Loth Lackmus, gieße ein Maas guten Weingeiſt darüber, ſetze die Bouteille eine Zeitlang in gelinde Wärme, und verwahre ſie mit einem guten Stöpſel.

### 7) Eine leibfarbene Tinktur.

Man nehme 6 Loth ganz fein gemachten Fernambuk, gieße 2 Maas guten Weingeiſt darüber, ſetze die Bouteille in temperirte Wärme, und laſſe ſie 14 Tage ſtehen.

## §. 38.

### 8) Eine dunkelrothe Tinktur.

Man nehme ohngefähr eine halbe Mätze friſche oder getrocknete Heidelbeeren, thue dieſelbe in ein Caſſerol, ſetze dieſes über ein Kohlenfeuer und laſſe die Maſſe kochen. Sobald die Heidelbeeren anfangen zu kochen, und Saft von ſich geben, ſo thue man ein Loth Cremor Tartari dazu, rühre ſie recht untereinander, und filtrire alsdann den Saft durch eine feine Leinewand. Iſt er kalt geworden, ſo fülle man ihn auf Bouteillen, gieße in eine jede derſelben einige Weingläſer voll des beſten Weingeiſtes, und hebe die Tinktur zum Gebrauche auf. Man kann hiermit den Liqueuren die Farbe der Pontacs oder Medocs geben.

## 9) Eine andere rothe Tinktur.

Man nehme 3 bis 4 Loth rothes Sandelholz, gieße ein Maaß Weingeiſt darüber, und ſetze die Bouteille einige Zeit in gelinde Wärme.

## 10) Noch eine andere rothe Tinktur.

Man nehme 2 bis 3 Loth Alcannawurzel, ſtoße dieſe zu Pulver, thue ſie in eine Bouteille, gieße ein Maas Weingeiſt darübdr, und ſetze die Bouteille in mäßige Wärme, laſſe ſie 14 Tage oder 3 Wochen ſtehen, und filtrire ſodann die Flüſſigkeit durch einen wollenen Filtrirlappen.

## 11) Noch eine rothe Tinktur.

Man nehme z. B. 4 Loth gute Cochenille, reibe dieſelbe in einem gläſernen Mörſer mit einem Quentchen gebrannten Alaun, oder einem Lothe Cremor Tartari, ſo fein, wie möglich. Dieſe Miſchung thue man in eine gläſerne Phiole, gieße 4 Pfund höchſtrektifizirten Weingeiſt darauf, ſetze die Phiole in eine Sandkapelle, mache ein Digerirfeuer darunter, und laſſe es 24 Stunden gelinde digeriren. Hierauf gießt man ſowohl die Flüſſigkeit als den Bodenſatz in eine Bouteille, und bewahrt ſolche zum Gebrauche auf. Dieſe Tinktur iſt der menſchlichen Geſundheit im Geringſten nicht nachtheilig, und hat

hat auch keinen Geſchmack, verdirbt mithin keinen Liqueur, der damit gefärbt wird. Uebrigens kann man alle Arten Roth damit färben, ſowohl Dunkel- als Roſenroth, nachdem man viel oder wenig davon nimmt; ſo wie man denn daraus auch ein ſchönes Violet bereiten kann, wenn man dieſelbe nemlich mit ein wenig Weingeiſt verdünnt, und mit im Waſſer aufgelößten und vorher filtrirten Sal Tartari vermiſcht.

## §. 39.

### 12) Eine himmelblaue Tinktur.

Man nehme ohngefähr ein Loth des feinſten Indigo, ſtoße dieſen zu einem feinen Pulver, ſchütte ihn in eine Glasbouteille, gieße 1 ½ Loth Vitriolöl dazu, rühre es einigemal wohl untereinander, und laſſe die Bouteille ohngefähr 48 Stunden, bis der Indigo aufgelößt iſt, offen ſtehen. Hierauf gieße man ein Maas vom beſten Weingeiſt dazu, und ſtopfe die Bouteille wohl zu. Mit einigen Tropfen von dieſer Tinktur kann man ein ganzes Maas Aquavit oder Liqueur blau färben. Uebrigens iſt hierbei zu bemerken, daß man das Vitriolöl nicht in einer warmen Stube, ſondern im Freien und zwar nach und nach in die Bouteille gieße, und ſich dabei in Obacht nehme, daß man den davon aufſteigenden Dampf nicht einſchlucke.

## 13) Eine andere blaue Tinktur.

Dieſe hat viele Aehnlichkeit mit der vorigen. Man nimmt nemlich z. B. 2 Loth ſehr guten Indigo von Quadimala, reibt denſelben in einem gläſernen Mörſer ſo fein, wie möglich, ſo daß er einem feinen Staube ähnlich iſt. Alsdann gießt man nach und nach, und zwar unter continuirlichen Agitiren und Reiben 8 Loth Vitriolöl dazu; es wird ſich erhitzen und wie ein dünner Teig aufſchwellen. In dieſer Verfaſſung läßt man es ohngefähr 12 Stunden ſtehen. Wenn alles erkaltet iſt, ſo gießt man gleichfalls nach und nach 1 Maas kaltes Waſſer zu, rührt es ſehr gut untereinander; es erhitzt ſich abermals ſehr ſtark. Wenn es nun erkaltet iſt, ſo filtrirt man es durch Löſchpapier; alsdann gießt man im Waſſer aufgelößte Potaſche dazu, und continuirt damit ſo lange, bis der höchſte Grad der Säure gedämpft worden. Nun macht man ein Filtrum von Löſchpapier, thut von der getrockneten Farbe eine Parthie hinein, gießt kaltes Waſſer darauf, und filtrirt den in dem Puder befindlichen Indigo heraus. Man füllt dieſe Tinktur auf Bouteillen und um der Conſervation wegen gießt man etwas Weingeiſt dazu. Je dunkler nun die Farbe iſt, deſto beſſer iſt ſie. Man kann Licht- und Dunkelblau

blau damit färben, und die Couleur iſt von Dauer. *)

§. 40.

14) Eine grüne Tinktur.

Man nehme einige Tropfen von der unter Nummero 12 beſchriebenen Tinktur, gieße ſie zu einem Maaße Weingeiſt, ſchüttele es zuſammen wohl um, und thue nachher einige Tropfen von der unter Nummer 4 beſchriebenen gelben Tinktur hinzu, ſchüttle alles noch einmal durcheinander, und ſo — wird man eine grüne Tinktur erhalten.

15) Eine andere grüne Tinktur.

Man nehme 4 Loth Meliſſe, eben ſoviel Krauſemünze, 1 Loth Ehrenpreiß und etwas Merrettigkraut, ſtoße dieſes klar, thue es in eine Bouteille, gieße einige Maas des beſten Weingeiſtes darüber, ſetze die Bouteille in gelinde Wärme, laſſe dieſes einige Zeit ſtehen, gieße alsdann den Spiritus ab, und hebe ihn



*) Siehe: J. C. Weinlig, der verbeſſerte Branntweinbrenner und Liqueurfabrikant, nebſt verſchiedenen Beiträgen zur ökonomiſchen Chymie, mit 1 Kupf. Frankf. a. M. 1797.

als grüne, beſonders Magenerwärmende Tinktur auf.

### 16) Eine andere grüne Tinktur.

Man nehme 4 bis 5 Loth Kreutzbeerſaft, ſchütte dieſen in eine Boutille, gieße ein Maas des beſten Weingeiſtes darauf, verſehe die Bouteille mit einem guten Stöpfel, ſchütte die Miſchung einigemal wohl untereinander, und laſſe die Bouteille ohngefähr ein bis zwei Tage in gelinder Wärme ſtehen, filtrire nachher den Spiritus gehörig ab, und hebe ihn zum Gebrauche auf.

### 17) Noch eine andere grüne Tinktur.

Man nehme 3 Loth gut getrocknete und wohl zu Pulver zerſtoßene Bärenklau, etwas junge, ebenfalls getrocknete und gepülverte Aepfelſproſſen; thue beides in eine Bouteille, gieße ein Maas Weingeiſt darüber, und verfahre wie vorher bemerkt worden.

## §. 41.

### 18) Eine braune Tinktur.

Man nehme 3 Loth Torna Solis, 3 bis 4 Loth rothe Ochſenzungenwurzel, ſtoße alles dieſes zuſammen ganz klar, thue ſolches in eine Bouteille, gieße ein Maas Weingeiſt darauf, ſetze die

die

die Bouteille eine Zeitlang in gelinde Wärme, verwahre ſie mit einem Stöpfel, und man — erhält eine ſchöne braune Tinktur.

19) Eine andere braune Tinktur.

Man nehme von ſchwarzen hausgebackenem Brode etwas Rinde, ſchneide dieſe in Stücke, trockne ſolche recht gut, ſtoße ſie in einem Mörſer zu Pulver, thue ſie in eine Bouteille, gieße guten Weingeiſt darüber, laſſe die Bouteille wohlverwahrt 5 bis 6 Tage in gelinder Wärme ſtehen, und man erhält eine ſchöne braune Farbe.

§. 42.

20) Muskatentinktur.

Man nehme einige Loth Muskatenblüthen, ſtoße dieſelben ganz klar, thue ſie in eine Bouteille, gieße etwas Weingeiſt darüber, und laſſe ſolche ohngefähr 14 Tage bei gelinder Wärme wohlverwahrt ſtehen; gieße darauf den Spiritus ab, und hebe ihn als Muskatentinktur zum Gebrauche auf. Das in der Bouteille Zurückgebliebene kann man gelegenheitlich mit in die Deſtillirblaſe werfen, und dadurch dem Aquavite einen angenehmen Geſchmack verſchaffen.

## 21) Zimmettinktur.

Man nehme einige Loth feinen Zimmet, ſtoße ihn klar, thue ihn in eine Bouteille, gieße Weingeiſt darauf, und laſſe die Bouteille wohlverwahrt ohngefähr 3 Wochen bei gelinder Wärme ſtehen, und ſchüttle die Bouteille während der Zeit öfters um. Nachher gieße man die Tinktur ab, hebe ſie zu ſeinem Gebrauche auf, und verfahre mit dem Bodenſatze, wie unter Nummero 20 gelehret worden.

## §. 43.

## 22) Nelkentinktur.

Man nehme 2 bis 3 Loth gute Würznelken, ſtoße dieſe in einem Mörſer ganz klar, thue ſie ſodann in eine Bouteille, gieße ein Maas guten Weingeiſt darüber, verwahre die Bouteille mit einem guten Stöpfel, ſetze ſie ohngefähr 3 Wochen lang in eine temperirte Wärme, gieße hierauf die Tinktur ab, und hebe ſie zum Gebrauche auf.

## 23) Cardemomentinktur.

Man nehme einige Loth von alten Schaalen wohl gereinigter Cardemomen, ſtoße dieſelben klar, thue ſie in eine Bouteille, gieße Weingeiſt darüber, laſſe ſie einige Zeit bei gelinder Wärme ſtehen, gieße den Spiritus ab,

und

und hebe ihn auf. Sollen die beſchriebenen Tinkturen eine vorzüglich ſchöne Farbe bekommen, ſo thut man am beſten, wenn man ſie im Sommer an die Sonne ſetzt; denn da digeriren ſie beſſer, als auf dem Ofen, und man iſt dabei auch nicht in Gefahr, daß die Bouteillen ſpringen, welches auf dem Ofen ſehr oft der Fall iſt. Läßt es ſich inzwiſchen aber nicht anders thun, und man muß ſich des warmen Ofens bedienen, ſo lege man erſt eine Schichte klaren Sand auf den Ofen, ſetze die Bouteillen darauf, verſtopfe ſie aber nicht, ſondern binde ſie mit Fetthaut oder Blaſe zu, ſtecke eine große Stecknadel durch, und ziehe dieſe, wenn die Bouteillen warm werden, dann und wann heraus, um der expondirten und eingeſchloſſenen Luft Ausgang zu verſchaffen.

## §. 44.

Da es nicht nur ſehr gut, dieſe Tinkturen, ſondern auch die abgezogenen geiſtigen Flüſſigkeiten ſo zu verwahren, daß ſie an ihrer Stärke nichts verlieren, ſo wollen wir hier noch die Methode vorlegen, nach welcher man die Pfropfen oder Stöpfel auf Bouteillen, Krüge u. dgl. zurichtet, daß keine Luftſäure eindringen und keine Ausdünſtungen ſtatt finden können. Man nehme weißes reines Wachs, ſchmelze dieſes mit eben ſoviel wohlgeläutertem Rinds- oder

Bocksblut zuſammen. In dieſe zuſammenge⸗ſchmolzene Miſchung tauche man nun die wohl⸗geſchnittenen Stöpfel oder Pfropfe zwei oder dreimal. Nach jedem Eintauchen ſtelle man ſie mit dem dünnen Ende aufwärts auf ein ſtei⸗nernes Gefäß oder eine eiſerne Pfanne, und wärme ſie entweder in einem gehörig heißen Back⸗ofen, oder auch in einem Stubenofen, wo das Feuer kaum ausgegangen iſt, und zwar ſo lang, bis die Miſchung gehörig getrocknet, und die Zwiſchenräume der Stöpfel verſtopft oder aus⸗gefüllt ſind. Um dieſe Miſchung deſto beſſer in die Stöpfel zu bringen, ſo kann man zu⸗vor in den untern Theil derſelben verſchiedene Stiche mit einer Nadel thun, welches vorzüg⸗lich bei jenen zu empfehlen iſt, welche zur Ver⸗wahrung ſcharfer Säuren dienen ſollen. Der Reinlichkeit wegen werden ſie zuletzt mit einem wollenen Lappen abgerieben. Man kann übri⸗gens die Stöpfel auch in dieſer Miſchung kochen, wodurch ſich noch mehr davon hineinzieht; al⸗lein ſie verliern dadurch theils ihre Ründung; beſſer iſt es daher, wenn man bei der vorigen Behandlungsart bleibt. — Mit den ſo zube⸗reiteten Stöpfeln, welche das Harzen und Ueber⸗binden mit einer Blaſe ganz unnöthig machen, kann man auch die flüchtigſten Sachen, z. B. Naphta, höchſtrektifizirten Weingeiſt u. ſ. w. ohne daß ſie verdünſten, aufbewahren.

Vier⸗

# Vierter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung gemeiner gewürzhafter Kornbranntweine, der Aquavite, Liqueure und gebrannten Wäſſer.

## Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung gemeiner gewürzhafter Kornbranntweine.

### §. 45.

I.

### Kümmelbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kümmel | : : | 1 Pfund |
| Pomeranzenſchaalen | : | 3 Loth |
| weißen Ingwer | : | 2 — |
| Krauſemünze | : | 2 — |
| weißen Zimmt | : | 1 — |
| Weinſteinſalz | : | 1 — |

 mache

mache alles dieſes recht klar, thue es in eine große Flaſche, gieße 10 Maas reinen Fruchtbranntewein darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 8 Tage lang in gelinde Wärme, bringe die ganze Maſſe auf die Abziehblaſe, ziehe ſie gehörig ab, vermiſche den abgezogenen Branntewein mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 ½ Pfund ordinärem Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden, und filtrire den Branntewein nach einigen Tagen.

## 2.

## Anisbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | 1 | Pfund |
| Fenchel | 4 | Loth |
| weißen Zimmt | 2 | — |
| Pomeranzenſchaalen | 2 | — |
| Citronenſchaalen | 1 | — |
| weißen Ingwer | 1 | — |
| Kochſalz | 1 | — |

mache alle dieſe Species recht klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten reinen Fruchtbranntewein darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt acht Tage lang in gelinde Wärme; bringe die Maſſe auf die Abziehblaſe, ziehe ſie ab, verſüße ſie mit Syrupswaſſer, das aus 2 Pfund Syrup und 3 Maas Waſſer nach der gegebenen

nen Vorſchrift iſt bereitet worden, und filtrire ſie ſodann nach einigen Tagen.

3.

## Eine andere Art Anisbranntewein.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| guten Anis : : | ½ Pfund, |
| quetſche ihn in einem Mörſer, thue ſodann | |
| gebranntes Salz : : | 6 Loth, und |
| weißen Weinſtein : : | 1 — |

dazu, ſchütte alles dieſes in eine Flaſche, gieße 4 bis 5 Maas gemeinen Branntewein darüber, laſſe die Mengung ein paar Tage zuſammen weichen, bringe ſie auf die Abziehblaſe, und gieße ſoviel gemeinen Branntewein dazu, daß er mit dem ſchon darauf gegoſſenen zuſammen 18 Maas ausmacht. Hat man nun noch einige Maas Waſſer dazu gegoſſen, ſo ſetzt man den Helm auf, verklebt alles wohl, und treibt mit gehörigem Feuer den Branntewein wieder herüber, verſüßt ihn mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund ordinären Hutzucker und 3½ Maas Waſſer iſt bereitet worden, und filtrirt ihn nach 4 bis 5 Tägen.

4. Breß=

4.

## Breßlauer Anisbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gequetſchten Anis | : : | 8 Loth |
| gebranntes Salz | : : | 3 — |
| Fenchel | : : : : | 1 — |
| weißen Weinſtein | : : | ½ — |
| Süßholz | : : : | ½ — |
| Muskatennuß | : : : | ½ Quent. |
| Zimmt | : : : : | ebenſoviel, |

thue alles dieſes in eine Flaſche, gieße 2 bis 3 Maas gemeinen Branntewein darüber, ſetze es ein paar Tage lang in gelinde Wärme, gieße ſodann noch 5 bis 6 Maas Branntewein dazu, und ziehe dieſes Gemenge gehörig ab. Will man nun dieſen abgezogenen Branntewein verſüßen, ſo ſiede man 2 Pfund Syrup in 2 ½ Maas Waſſer nach Vorſchrift.

§. 46.

5.

## Calmusbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Calmus | : : : | 1 ½ Pfund |
| Pomeranzenſchaalen | : | 2 Loth |
| Citronenſchaalen | : : | 1 — |

Ing:

| | | |
|---|---|---|
| Ingwer : : : | 1 | Loth |
| weiſzen Zimmt : : | 1 | — |
| Cardemomen : : | 1 | — |
| Salz : : : | 1 | — |
| Coriander : : : | ½ | — |

ſchneide und zerſtoße alles dieſes recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße acht Maas Brannte- wein darüber, ſtelle die Flaſche ohngefähr 14 Tage oder 3 Wochen in gelinde Wärme, bringe das Mengſel auf die Abziehblaſe, thue 3 Maas Waſſer und zwei Hände voll Buchenaſche dazu und treibe es über. Verſüße den erhaltenen Branntewein mit aus 1 ½ Pfund ordinären Zuk- ker und 3 Maas Waſſer bereitetem Zuckerwaſ- ſer, und filtrire ihn nach wenigen Tagen.

## 7.

## Pomeranzenbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen : : | 8 | Loth |
| unzeitige Pomeranzen : : | 6 | — |
| Citronenſchaalen : : | 4 | — |
| weißen Ingwer : : : | 3 | — |
| Violenwurzel : : : | 3 | — |
| Salz : : : : | 2 | — |
| Krauſemünze : : : | 2 | — |
| Rosmarin : : : : | 1 | — |
| römiſche Chamillen : : | 1 | — |
| weißen Zimmt : : : | 1 | — |

mache

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas guten Branntewein darauf, ſetze es ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme, ziehe es, wie allbekannt, ab, verſüße es mit aus 2 ½ Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer bereiteten Syrupswaſſer, laſſe es einige Tage ſtehen, und filtrire es ſodann.

8.

## Fenchelbranntewein.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fenchelſaamen | ; | ; | 1 Pfund |
| weißen Ingwer | ; | ; | 2 Loth |
| Kochſalz | ; ; | ; | 2 — |
| weißen Zimmt | ; | ; | 1 — |

ſtoße alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein darüber, laſſe es einige Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe ſodann ab, und verſüße es mit aus 1 ½ Pfund Syrup und 3 Maas Waſſer bereiteten Syrupswaſſer, und filtrire es ſodann nach einigen Tagen.

§. 47.

9.

## Rosmarinbranntewein.

Man nehme:

Rosmarin ; ; ; 1 Pfund

Krauſe=

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze | 6 | Loth |
| Meliſſe | 3 | — |
| Angelikwurzel | 2 | — |
| weißen Ingwer | 2 | — |
| Kochſalz | 2 | — |
| Wermuth | 1 | — |
| Ehrenpreiß | 1 | — |
| Wegerich | 1 | — |
| Fenchel | ½ | — |

mache alle dieſe Species gehörig klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein darüber, ſtelle die Flaſche wohlverwahrt 8 Tage lang in gelinde Wärme, bringe die Maſſe auf die Abziehblaſe, gieße 3 Maas Waſſer dazu, und nachdem ſie abgezogen, ſo verſetze man ſie mit aus 2 Pfund Syrup und 3 Maas Waſſer verfertigtem Syrupswaſſer, und filtrire ſie nach wenig Tagen.

10.

## Wermuthsbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuthsknoſpen | ½ | Pfund |
| Cardobenedictenwurzel | 3 | Loth |
| Alantwurzel | 2 | — |
| Chamillen | 1 | — |
| Krauſemünze | 2 | — |
| Salbey | 2 | — |
| Kochſalz | 2 | — |

Thy:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Thymian | : | : | : | 1 | Loth |
| Majoran | : | : | : | 1 | — |
| Zimmt | : | : | : | 1 | — |
| Ingwer | : | : | : | 1 | — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein dazu, ſtelle die Flaſche wohl verwahrt 8 Tage lang in gelinde Wärme, ziehe die Maſſe ab, verſüße ſie mit aus 2 Pfund Syrup und 3 Maas Waſſer bereitetem Syrupswaſſer, und filtrire ſie nach einigen Tagen.

## 11.

## Krauſemünzenbranntewein.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Krauſemünze | : | : | 1½ | Pfund |
| große Gänſeblumen | | : | 2 | Loth |
| Wallwurzel | : | : | 3 | — |
| weißen Zimmt | : | : | 3 | — |
| Ochſenzungen | : | : | 2 | — |
| Ingwer | : | : | 2 | — |
| Kochſalz | : | : | 1 | — |

thue alles dieſes, nachdem es gehörig klar gemacht worden, in eine Flaſche, gieße 12 Maas Branntewein darüber, ſetze es ohngefähr 8 Tage lang wohlverwahrt in gelinde Wärme, bringe es hierauf auf die Abziehblaſe, ziehe es ab und verſetze es hierauf mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker, 2 Maas

rei:

reinem Waſſer, 1 Maas Meliſſenwaſſer und 1 Maas Roſenwaſſer bereitet worden.

## §. 48.

### 12.

### Citronenbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | 2 | Pfund |
| Pomeranzenſchaalen | ½ | — |
| Calmus | 4 | Loth |
| Fenchelſaamen | 2 | — |
| Kochſalz | 2 | — |
| Anis | 1 | — |
| weißen Zimmt | 1 | — |
| weißen Ingwer | 1 | — |

mache alles ordentlich klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein darauf, und laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen wohlverwahrt in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, verſüße es mit Syrupswaſſer, welches aus 2 Pfund Syrup und 4 Maas reinem Waſſer bereitet worden, und filtrire es nach einigen Tagen.

### 13.

### Zimmtbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe | ½ | Pfund |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| weißen Zimmt | : | : | 2 | Loth |
| Coriander | : | : | 2 | — |
| Sternanis | : | : | 1 | — |
| weißen Ingwer | : | : | 1 | — |
| Fenchelſaamen | : | : | 1 | — |
| Salz | : | : | 1 | — |
| Nelken | : | : | ½ | — |

ſtoße dieſes recht klar, fülle es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein darüber, laſſe es ohngefähr 8 Tage lang in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, verſüße es mit aus 3 Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer gehörig bereitetem Syrupswaſſer, und nach einigen Tagen filtrire man es.

### 14.

### Wachholderbranntewein.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Wachholderbeeren | : | : | 1 | Pfund |
| Violenwurzel | : | : | 4 | Loth |
| weißen Zimmt | : | : | 2 | — |
| weißen Ingwer | : | : | 2 | — |
| Kochſalz | : | : | 1 | — |

thue dieſes alles, nachdem man es recht klar gemacht hat, in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage lang in gelinder Wärme ausziehen, ziehe es ab, verſüße es mit Syrupswaſſer, das aus 2 Pfund

Syrup und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig iſt bereitet worden, und wann es dann einige Tage geſtanden, ſo filtrire man es.

15.

## Meliſſenbranntewein.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| getrocknetes Meliſſenkraut | | ; | 8 | Loth |
| Krauſemünze | ; | ; | ; 2 | — |
| weißen Zimmt | ; | ; | ; 2 | — |
| Kochſalz | ; | ; | ; 2 | — |
| Wermuth | ; | ; | ; 1 | — |
| Schaafgarbe | ; | ; | ; 1 | — |
| weißen Ingwer | | ; | ; 1 | — |
| Lorbeerblätter | | ; | ; ½ | — |

mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, laſſe es 8 Tage lang in gelinder Wärme ausziehen, verſüße es mit Syrupswaſſer, welches aus 3 Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer iſt bereitet worden, und filtrire es nach einigen Tagen.

16.

## Angelikbranntewein.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Angelikwurzel | ; | ; | 1 | Pfund |
| Fenchelſaamen | ; | ; | 2 | Loth |
| weißen Ingwer | ; | ; | 2 | — |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| fette Henne | : | : | : | 2 Loth |
| Kochſalz | : | : | : | 2 — |
| Kümmel | : | : | : | 1 — |
| weißen Zimmt | | : | : | 1 — |
| Anis | : | : | : | 1 — |
| Violenwurzel | | : | : | 1 — |
| Yſop | : | : | : | 1 — |

ſtoße alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein darüber, ſetze es ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme, ziehe es ab, verſüße es mit Syrupswaſſer, das aus 1 ½ Pfund Syrup und 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig iſt bereitet worden, und filtrire es nach drei Tagen.

§. 49.

17.

## Alantbranntewein.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Alantwurzel | : | : | : | 10 Loth |
| Angelikwurzel | | : | : | 4 — |
| Violenwurzel | : | : | : | 2 — |
| Eiſenkraut | : | : | : | 1 — |
| Ingwer | : | : | : | 1 — |
| weißen Zimmt | | : | : | 1 — |
| Potaſche | : | : | : | 1 — |

mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein darüber, laſſe es acht

acht Tage in gelinder Wärme ausziehen, ziehe es gehörig ab, verſüße es mit Syrupswaſſer, welches aus 3 Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer nach Vorſchrift iſt bereitet worden, und wenn es einige Tage geſtanden, ſo filtrire man es.

18.

Nelkenbranntewein.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nelken | : | : | 12 Loth |
| Calmus | : | : | 2 — |
| Galgant | : | : | 1 — |
| weißen Ingwer | | : | 1 — |
| Neugewürz | | : | 1 — |
| Weinſteinſalz | | : | 1 — |

ſtoße alles dieſes recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein dazu, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, verſüße es mit Syrupswaſſer, das aus 2½ Pfund Syrup nach der gegebenen Vorſchrift iſt bereitet worden, und filtrire es nach einigen Tagen.

19.

Cardobenediktenbranntewein.

Man nehme:

Cardobenedikten : 1 Pfund

| | | |
|---|---|---|
| Mäuſeöhrchen | ; | 6 Loth |
| Lange Oſterlucey | ; | 4 — |
| Eiſenkraut | ; | 4 — |
| weißen Ingwer | ; | 2 — |
| weißen Zimmt | ; | 2 — |
| Anis ; | ; | 2 — |
| Weinſteinſalz | ; | 2 — |

mache ſämmtliche Species recht klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein darüber, laſſe ſie ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme ausziehen, ziehe ſie, wie gewöhnlich, ab, verſüße den erhaltenen Branntewein mit Syrupswaſſer, welches aus 3½ Pfund Syrup und 5 Maas Waſſer iſt bereitet worden.

20.

## Lorbeerbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren | ; | 1 Pfund |
| Krauſemünze | ; | 4 Loth |
| Meliſſe | ; | 3 — |
| Ehrenpreis | ; | 2 — |
| Yſop | ; | 1 — |
| Betonienblätter | | 1 — |
| Beifuß | ; | 1 — |
| Salbei | ; | 1 — |
| Kochſalz | ; | 1 — |

zer;

zerſtoße alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage lang in gelinder Wärme digeriren, ziehe es gehörig ab, verſetze es mit Syrupswaſſer, welches aus 2 Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer nach der gegebenen Vorſchrift iſt bereitet worden, und filtrire es nach einigen Tagen.

§. 50.

21.

## Zittwerbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel | : | 14 Loth |
| Krauſemünze | : | 6 — |
| Meliſſe | : | 4 — |
| Fenchelſaamen | : | 3 — |
| weißen Zimmt | : | 2 — |
| Kochſalz | : | 2 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas reinen Branntewein dazu, laſſe dies Gemenge 8 bis 14 Tage in mäßiger Wärme digeriren, ziehe ſie ab, verſetze ſie mit Syrupswaſſer, das aus 3 Pfund Syrup und 4 Maas Waſſer iſt bereitet worden, und filtrire ſie nach einigen Tagen.

## 22.

## Roſenbranntewein.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenblätter | : | 1 Pfund |
| Kochſalz | : | 2 Loth |
| Citronenſchaalen | | 1 — |
| Anis | : | 1 — |
| Fenchel | : | 1 — |
| Muskatennüſſe | | 1 — |
| weißen Zimmt | | 1 Quent. |

ſtoße alles dieſes recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Branntewein darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt ohngefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme, ziehe die Maſſe ab, verſüße den erhaltenen Branntewein mit Syrupswaſſer, welches aus 2½ Pfund Syrup und 3 Maas Waſſer bereitet worden, laſſe ihn einige Tage ſtehen, und filtrire ihn alsdann.

## Zweites Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung der Aquavite.

§. 51.

1.

### Kümmelaquavit.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kümmel | : | : | 8 | Loth |
| Krauſemünze | : | : | 4 | — |
| Fenchel | : | : | 2 | — |
| Meliſſe | : | : | 2 | — |
| Coriander | : | : | 1 | — |
| Calmus | : | : | 1 | — |

ſtoße alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, ſtelle es 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme, ziehe es alsdann ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus ¾ Pfund Farinzucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden. Man kann hier aber keine Farbe zuthun, denn dieſer Aquavit muß eigentlich weiß bleiben.

2.

## Doppelkümmelaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kümmel | : : | 16 | Loth |
| Anis | : : | 2 | — |
| Fenchel | : : | 2 | — |
| trockne Citronenſchaalen | | 2 | — |

ſchneide die Species zuſammen, ſtoße ſie, thue ſie in eine Flaſche, gieße 3 Maas des beſten Weingeiſtes darauf, laſſe dies über Nacht ſtehen, gieße den folgenden Tag noch 2 Maas Brunnenwaſſer dazu, ziehe es ab, und verſetze es mit Zuckerwaſſer, und koſte den Aquavit, ob er die gehörige Stärke hat. Iſt er noch zu ſtark, ſo gieße man noch ½ Nöſel oder ſo viel Waſſer darunter, bis er gerad jene Stärke hat, die man von ihm verlangt. Nach der Miſchung pflegt der Aquavit trübe und weiß zu werden; das thut aber nichts, er wird ganz klar, wenn er einige Tage ſteht, und durch Löſchpapier filtrirt wird. Mehr oder weniger ſüß wird er, wenn man ihn mit mehr oder weniger Zuckerwaſſer verſetzt.

3.

## Pohlniſcher Kümmelaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kümmel | : : | 12 | Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | 2 Loth |
| Anis | | 1 — |
| Violenwurzel | | 1 — |
| römiſche Chamillen<br>Krauſemünze<br>Rosmarin | von jedem | ½ — |
| Thymian<br>Lorbeerblätter | von jedem | ¼ — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Brannte- wein darauf, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Farinzucker und 2½ Maas Brun- nenwaſſer bereitet worden. — Auch dieſer Aqua- vit darf keine Farbentinktur bekommen, ſondern er muß weiß bleiben.

4.

## Danziger Doppelkümmelaquavit.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Kümmel | 15 Loth |
| Maſtix | 4 — |
| Pomeranzenſchaalen | 3 — |
| Citronenſchaalen | 2 — |
| Coriander | 1 — |
| Alantwurzel | 1 — |
| Sternanis | 1 — |

Vio-

| | | |
|---|---|---|
| Violenwurzel | ʒ ʒ | 1 Loth |
| Dillſaamen | ʒ | 1 — |
| Zimmt | ʒ ʒ | ½ — |
| Zibet, Muskus, Nelken | von jedem | 1 Quent. |

mache alle dieſe Species klar, gieße 6 Maas Weingeiſt darüber, und ziehe es nach Verlauf von 8 bis 12 Tagen behutſam ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus einem Pfund Zucker und 2 Maas Brunnenwaſſer iſt bereitet worden, und iſt derſelbe trübe, ſo filtrire man ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier.

5.

## Breßlauer Kümmelaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kümmel | ʒ ʒ | 12 Loth |
| Sternanis | ʒ | 6 — |
| Fenchelſaamen | ʒ | 4 — |
| Coriander, Süßholz, Pomeranzenſchaalen, Salz | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthe | ʒ | 1 — |
| Nelken | ʒ | 1 — |
| Dillſaamen | ʒ | 1 — |

Fei=

Feigen : 1 Loth
Veilgenwurzel : 1 —

ſtoße alles ſehr klein, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, und wenn es gehörig digerirt, ſo bringe man es auf die Abziehblaſe, gieße 1 Maas Waſſer dazu, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Aquavit mit Zuckerwaſſer, und filtrire ihn, wenn es nöthig iſt.

6.

## Magenſtärkendes Kümmelwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Kümmel : | 12 Loth |
| Krauſemünze, Wacholderbeeren | von jedem 4 — |
| Calmus, Citronenſchaalen, Rosmarin | von jedem 2 — |
| Salbei, Angelikwurzel | von jedem 2 — |
| Anis, Muskatennuß, Nelken, weißen Zimmt, Lavendelblumen, Weinſteinſalz | von jedem 1 — |
| Pimento : | ½ — |

zer=

zerſchneide und zerſtoße alles ordentlich, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas Weingeiſt darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Brunnenwaſſer dazu, treibe es gehörig ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 ¼ Pfund Zukker und 2 Maas Waſſer bereitet worden, und filtrire ihn, wenn es nöthig iſt, durch Löſchpapier.

7.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kümmel | | 1 Pfund |
| Citronenſchaalen | | 6 Loth |
| Yſop | | 3 — |
| Römiſchen Neſſelſaamen | von jedem | 2 — |
| Süßholz | | |
| Enzian | | |
| Feigen | | |
| Eibiſchkraut | | |
| Huflattich | | |
| Violenwurzel | | |
| Alantwurzel | | |
| Weinſteinſalz | | |
| weißen Zimmt | von jedem | 1 — |
| Coriander | | |
| Fenchel | | |
| Ingwer | | 1 Quent. |
| grüne Pfirſichblätter | | 3 Hände voll, |

mache

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 7 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 3 Maas Waſſer dazu, ziehe es gehörig ab, verſüße es mit 2 Pfund Zucker oder Syrup, der mit 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden.

§. 52.

8.

## Anisaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | | 12 Loth |
| Nelkenblüthe, Muskatennuß, Zimmt, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Sellerieſaamen, Violenwurzel | von jedem | ½ — |
| Wachholderbeeren, Sandelholz | v. jed. | 1 Quent. |

ſtoße alles gröblich, thue es in eine Flaſche, gieße 3 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 3 Tage in gelinder Wärme ſtehen, und filtrire es durch ein wollenes Tuch, damit der Branntewein klar wird. Dieſes iſt ein ſchlechter Aquavit.

9. Dop-

9.

## Doppelter Anisaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | : | 12 Loth |
| Sternanis | : | 4 — |
| Kümmel | : | 3 — |
| Citronenſchaalen | | 2 — |
| Orangenblüthe | : | 2 — |
| Violenwurzel | : | 1½ — |
| Zimmt | : | 1 — |
| Nelken | : | 1 — |
| Calmus | : | 1 — |

zerkleinere alles dieſes, thue es in eine Flaſche, gieße 3 Maas Weingeiſt dazu, laſſe es bei gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße noch 2 bis 3 Maas Brunnenwaſſer dazu, und verſüße den erhaltenen Aquavit mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 1 Maas Waſſer iſt bereitet worden.

Man kann dieſen Aquavit auch blos von abgezogenen Fruchtbrannteweine machen. Man darf nur ſtatt der 3 Maas Weingeiſt, 6 Maas abgezogenen oder Franzbranntewein ohne Beimiſchung von Waſſer nehmen, die Species darinn digeriren laſſen, die Maſſe abziehen und mit Zuckerwaſſer, wie kaum bemerkt worden, verſüßen laſſen. Beſſer thut man aber, wenn man Weingeiſt (Spiritus vini) nimmt, und Brun-

Brunnenwaſſer dazu miſcht; denn da brennen die Species, oder was in der Blaſe zurück-bleibt, nicht an, und der Aquavit bekömmt einen reinern Geſchmack.

10.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | | 12 Loth |
| Cubeben | | 3 — |
| Calmus, Ingwer, weißen Zimmt, Dillſaamen | von jedem | 1 — |
| Kümmel, Fenchel, Cardemomen, Weinſteinſalz | von jedem | ½ — |
| Pinien, Nelken, römiſchen Neſſelſaamen | v. jed. | 1 Quent. |

zerſtoße alles und laſſe es in 4 Maas Weingeiſt 6 Tage digeriren, und ziehe es nachher ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 1½ Maas Brunnenwaſſer bereitet worden. Findet man ihn beim Verkoſten noch zu ſtark, ſo ſuche man durch Zugießen reinen Brunnenwaſſers zu helfen.

11.

## Lindauer abzogenes Aniswaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sternanis | : : | 4 | Loth |
| Selleri | : : | 4 | — |
| Cardemomen | : : | 3 | — |
| Paradieskörner | : | 2 | — |
| Kümmel | : : | 2 | — |
| Muskatennüſſe | von jed. | 1 | — |
| Rosmarinblüthe | | | |
| Süßholz : | | | |
| Fenchel : | | | |
| Pomeranzenſchaalen | | | |
| Weinſteinſalz | | | |
| Yſop | : : | ½ | — |
| Zimmt | : : | 1 | Quent. |

zerſchneide und ſtoße dieſe Species, thue ſie in eine Flaſche, gieße 4 Maas Landwein, und 2 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe das Gemenge 6 bis 8 Tage digeriren, ziehe es ab, und verſüße es mit anderthalb Pfund Zucker.

12.

## Pohlniſcher Doppelaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sternanis | : | 16 | Loth |
| Kümmel | : | 4 | — |

Alant:

| | | |
|---|---|---|
| Alantwurzel | | 3 Loth |
| Lattich<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Fenchelſaamen<br>Violenwurzel<br>Rosmarinblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Roſenblätter | von jedem | 1 — |
| Nelken<br>Muskatenblüthe | von jedem | ½ Quent. |

zerſchneide und zerſtoße reſpective dieſe Species, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Spiritus dazu, laſſe das Gemenge 8 bis 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, gieße es nachher ab, verſüße es mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund ordinärem Hutzucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden, und filtrire es nach etlichen Tagen.

13.

## Breßlauer Aniswaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | | 12 Loth |
| Anis<br>Kümmel<br>Feigen | von jedem | 4 — |
| Fenchel | | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe | ſ | 2 Loth |
| Kochſalz | ſ | 1 — |

mache alles ganz klar, gieße 6 Maas Weingeiſt darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße es mit anderthalb Pfund Puderzucker, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt worden.

14.

## Breßlauer Anis auf andere Art.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | ſ | 8 Loth |
| Anis | ſ | 6 — |
| Fenchel, Kümmel | von jedem | 4 — |
| Violenwurzel, Zimmtblüthe, Nelkenblüthe, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Süßholz | von jedem | 2 — |
| Paradieskörner, Potaſche, Maiblumen | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe | ſ | ½ — |

mache alles klein, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas von dem beſten abgezogenen Weingeiſt darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen dige-

 riren,

riren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund guten Hutzucker und 4 Maas Brunnenwaſſer bereitet worden, und filtrire ihn nach etlichen Tagen.

16.

## Wiener Aniswaſſer.

Hierzu, welches auch ordinäres Bruſtwaſſer genennt wird, nehme man:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | : : | 5 Loth |
| Fenchel | : : | 3 — |
| Roſenblätter, Hollunderblüthen, Cubeben | | 2½ — |
| Zimmt | : | 2 — |
| Chamillen | : | 2½ — |
| Violenwurzel, Süßholz, Citronenſchaalen, Weinſteinſalz | : | 1 — |

zerſchneide und zerſtoße alle dieſe Species gröblich, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe die Maſſe 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe ſie ab, und verſetze ſie mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 1½ Maas Waſſer iſt bereitet worden.

17.

## Sternanisaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : : | 12 Loth |
| Anis | : : | 8 — |
| Cardemomen | : | 3 — |
| Galgant, Alantwurzel, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| feinen Zimmt, Jngwer, Muskatenblüthe, Salbei, Violenwurzel, Süßholz | von jedem | 2 — |

zerkleinere alles ordentlich, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es alsdann ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt worden.

18.

## Eine andere Art Sternanisaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : : | 10 Loth |
| Anis | : : | 4 — |

Fen:

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>Cardemomen | von jedem | 2 Loth |
| Süßholz<br>Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme weichen, ziehe es ab, und verſüße es mit 1 Pfund Farinzucker, der mit 2 Maas Waſſer geläutert und aufgelößt worden.

## §. 53.

### 19.

### Calmusaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Calmus | : | 5 Loth |
| Süßholz | : | 2 — |
| Cardemomen | : | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen | | 1 — |
| Weinſteinſalz | : | 2 — |
| Angelikwurzel | : | ½ — |
| Anis : | : | ½ — |

ſtoße alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 3 bis 4 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhal-

erhaltenen Geiſt, (wenn man will) mit einem halben Pfund gewöhnlichen Syrup, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen. Er kann aber auch ohne Verſüßung ſchon getrunken werden, und iſt, mäßig genoſſen, ein magenſtärkendes Mittel.

## 20.

## Eine andere Art Calmusaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| guten Calmus | ; | 8 | Loth |
| Citronenſchaalen | ; | 4 | — |
| Pomeranzenſchaalen, Wachholderbeeren | von jedem | 3 | — |
| Chamillen, Kümmel, Angelikwurzel | von jedem | 2 | — |
| Fenchel, Coriander, Dillſaamen, Anis, Weinſteinſalz | von jedem | 1 | — |

ſtoße alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe das Gemenge 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme ſtehen, filtrire es durch einen wollenen Filtrirhut, und verſüße den Aquavit mit

mit Zuckerwaſſer, ſo aus 1 Pfund ordinärem Zucker oder gutem Syrup und 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden.

## 21.

## Danziger Calmus.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Calmus = = | | 14 | Loth |
| Roſenblätter = | | 6 | — |
| weißen Zimmt | von jedem | 3 | — |
| Paradieskörner | | | |
| Kümmel = | v. jedem | 2 | — |
| Angelikwurzel | | | |
| Engelſüßwurzel | | | |
| Pomeranzenſchaalen | | | |
| Weinſteinſalz | | | |
| weißen Ingwer | von jedem | 1 | — |
| Cardemomen | | | |
| Violenwurzel | | | |
| Alantwurzel | | | |
| Citronenkerne | | | |
| Anis | | | |

ſchneide und ſtoße alles dies klar, thue es auf eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe ſolches 10 bis 12 Tage in gelinder Wärme digerieren, ziehe es ſodann ab, verſüße es mit 1 Pfund ordinärem Hutzucker, der in 2 Maas Waſſer gehörig aufgelößt und abgeſchäumt worden.

§. 54.

22.

## Pomeranzenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | ; | ½ Pfund |
| Unzeitige, kleingeſchnittene Nüſſe | | 4 Loth |
| Nelken | ; ; | 2 — |
| Sternanis, Zimmtblüthe, Pimento, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

zerkleinere es gehörig, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es alsdann ab, verſüße endlich den erhaltenen Aquavit mit Syrupswaſſer, welches aus ½ Pfund Syrup und 3 ½ Maas Waſſer bereitet worden, und gebe ihm zur Farbe eine von den oben beſchriebenen rothen Tinkturen.

Zu bemerken iſt, daß bei den Aquaviten, wo Citronen- und Pomeranzenſchaalen genommen werden, das inwendige Weiße derſelben ordentlich herausgeſchnitten werden muß. Da dieſes aber, wenn die Schaalen, wie es gewöhnlich der Fall iſt, trocken ſind, nicht wohl angehet, ſo iſt es nöthig, daß man ſie vorher mehrere Stunden in Waſſer einweicht.

23.

## Breßlauer Pomeranzenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | ½ Pfund |
| kleine bittere Pomeranzen | | 6 Loth |
| eingeſalzene Roſenblätter | | 6 — |
| Citronenſchaalen | | 3 — |
| weißen Zimmt<br>Galgant | von jedem | 2 — |
| Nelken<br>Muskatennuß<br>Coriander<br>Enzian<br>Fenchel<br>Steinſalz | von jedem | 1 — |
| Sternanis | : | ½ — |
| Ambraeſſenz | : | 1 Quent. |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, ſetze es 8 Tage in gelinde Wärme, ziehe es ab, hänge in die Vorlage, um dem Aquavit einen angenehmen Geſchmack zu geben, 2 bis 3 Gran Ambra, und laſſe ſolchen einige Tage darinnen hängen, verſetze alsdann den Aquavit mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 2 Maas Waſſer bereitet worden.

## 24.

## Breßlauer weißes Pomeranzen-waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| geſchnittene Pomeranzenſchaalen | | 8 Loth |
| Feigen | ſ | 3 — |
| Anis<br>feinen Zimmt<br>Alantwurzel | von jedem | 2 — |
| Feuchelſaamen<br>Nelkenblüthe<br>Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es einige Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, ſo aus 1 Pfund Farinzucker und 2 Maas Waſſer gemacht worden.

## 25.

## Breßlauer rother Pomeranzen-aquavit.

Man nehme:

ausgeſchälte Pomeranzenſchaalen 16 Loth, ſchneide ſie klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße guten abgezogenen Branntewein, etwa 4 Maas, dar-

darüber, laſſe es in gelinder Wärme etliche Tage digeriren, ziehe es ab, verſetze den erhaltenen Aquavit mit dem beim vorigen gemeldetem Zuckerwaſſer, und gebe ihm durch Zutheilung einer der obigen, und zwar Cochenilletinktur, eine Farbe.

## 26.

### Pohlniſcher Pomeranzenaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | 12 | Loth |
| kleine grüne Pomeranzen | | 4 | — |
| Salbei | : : | 4 | — |
| bittere Mandeln, Majoran, Sellerieſaamen | von jedem | 3 | — |
| Cardemomen, Cardobenediktenkraut, Zittwerwurzel, Lavendelblüthen | von jed. | 2 | — |
| Weinſteinſalz | : | 1½ | — |
| Sandelholz, Rosmarinblüthen, Paradieskörner, Muskatenblüthen | von jedem | 1 | — |

mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Weingeiſt darüber, laſſe es in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die

Ab:

Abziehblaſe, gieße noch 2 Maas Waſſer dazu, und ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit 1 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden.

27.

## Noch eine andere Art Pomeranzen-aquavit.

Man nehme 50 Stück der ſchönſten bittern Pomeranzen. Von 31 derſelben ſchäle man die gelbe Schaale ab, ſo daß nichts Weiſſes daran bleibt, und ſchneide ſie auf einem hölzernen Teller ganz klar; thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas abgezogenen Branntewein dazu, ſetze dieſes an einen warmen Ort, laſſe es einige Tage digeriren, und ziehe es ab. Nun nehme man das Mark von den 30 Stükken, mache das Weiße recht ſauber ab und thue es in ein Geſchirr; nehme 1 Pfund Zucker, tauche ihn in friſch Waſſer, doch ſo, daß er nicht darinn zergehe, und lege ihn zu dem Marke in das Geſchirr. Sobald er zergangen iſt, ſo ſetze man das Geſchirr über ein Kohlfeuer und laſſe die Miſchung zuſammen aufkochen und rühre ſie wohl untereinander; laſſe nachher alles in einem porcellänern oder thönernen Geſchirr erkalten, und ſiede nach etlichen Tagen 1 Pfund Zucker darinn auf. Wenn der Aquavit abgezogen wird, ſo ſchäle man die übrigen

rigen 20 Stück Pomeranzen, zerſchneide die Schaalen ebenfalls, thue ſie in eine Flaſche, und laſſe den Aquavit darauf laufen; das Mark aber von dieſen 20 Stücken ſiede man ebenfalls mit 1 Pfund Zucker und behandle es ſo, wie das vorige; thue hierauf den Aquavit mit den Schaalen in einen Krug oder Flaſche, thue das warme, in Zucker geſottene Mark dazu, rühre alles wohl untereinander, ſtelle es an einen warmen Ort, und wenn ſich alles wohl durchzogen hat, ſo filtrire man es; und, der Aquavit iſt ganz fertig.

28.

## Noch eine andere Art Pomeranzen-aquavit.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | 12 Loth |
| grüne unzeitige Pomeranzen | 4 — |
| Weinſteinſalz : | 1 — |

mache dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, und ziehe es alsdann ab. Von dem abgezogenen Spiritus nehme man 1 Maas, gieße es auf einige Loth Sandelholz und 2 Loth Pomeranzenſchaalen, und laſſe dieſes 5 bis 6 Tage dige-

digeriren, und wenn ſich der Spiritus ſattſam gefärbt, ſo gieße man ihn behutſam davon ab.

29.

Pomeranzenaquavit mit Wein abgezogen.

Man nehme:

Friſche Pomeranzenſchaalen 1 Pfund, ſchneide ſie klein, thue ſie in 2 Maas abgezogenen Fruchtbranntewein, und laſſe es 8 Tage ſtehen; alsdann gieße man 2 Maas alten guten Landwein dazu, und ziehe die Miſchung zuſammen ab. Zum Verſüßen nehme man 1 Pfund ordinären Hutzucker, der vorſchriftsmäßig in 2 Maas Waſſer geſotten worden.

§. 34.

30.

Fenchelaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Fenchelſaamen | ꞏ | 10 Loth |
| Anis, Cardemomen, Violenwurzel, Süßholz, Zimmt, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

Krauſe-

| | | | |
|---|---|---|---|
| Krauſemünze<br>Lorbeeren<br>Paradieskörner | von jedem | ½ | Loth |
| weißen Ingwer | : | 1 | Quent. |

ſtoße alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 3 Maas guten Weingeiſt darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage lang in gelinder Wärme digeriren, filtrire den Spiritus durch einen wollenen Filtrirhut, und vermiſche ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 1 Pfund Syrup und 2 Maas Waſſer bereitet worden.

## 31.

## Eine andere Art Fenchelaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fenchelſaamen | : | 16 | Loth |
| Kümmel | : : | 4 | — |
| römiſchen Neſſelſaamen<br>Anis : | v. jed. | 3 | — |
| Coriander<br>Cardemomen<br>weißen Zimmt<br>Meliſſe<br>Süßholz<br>Violenwurzel<br>Kochſalz | von jedem | 2 | — |
| Citronenſchaalen<br>weißen Ingwer<br>Salbei | von jedem | 1 | — |

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln<br>Muskatenblüthe | von jedem | 1 Loth |

zerſchneide und zerſtoße ſämmtliche Species gehörig, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinärem Hutzucker oder Syrup und 3 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden, und filtrire ihn, nachdem er einige Tage geſtanden.

§. 56.

32.

## Rosmarinaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarin | : | 6 Loth |
| Wachholderbeeren<br>Anis : | von jedem | 2 — |
| Krauſemünze<br>Muskatennuß<br>Zimmt | von jedem : | 1 — |
| Nelken<br>Kochſalz | von jedem : | ½ — |

mache alles klar, weiche es in 4 Maas abgezogenen Branntewein, laſſe es in einer wohlverwahrten Flaſche einige Tage bei gelinder

Wär=

Wärme ſtehen, und ziehe es ſodann wie gewöhnlich ab.

33.

## Eine andere Art Rosmarinaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarinbätter | ; | 8 Loth |
| ; blüthen | ; | ebenſoviel |
| Cardobenediktenkraut | ; | 4 Loth |
| Baſilienkraut, Pomeranzenſchaalen, Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| weißen Zimmt, Kochſalz | von jedem | 1½ — |
| römiſche Chamillen, Salbei, Thymian, Majoran, weißen Ingwer | von jed. | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es in einer wohlverwahrten Flaſche 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinärem Hutzucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

 §. 57.

## §. 57.

### 34.
### Wermuthaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth | : : | 6 Loth |
| Krauſemünze | : : | 3 — |
| Kümmel, Rosmarin | von jedem : | 2 — |
| Fenchel, Anis, Galgant | von jedem : | 1 — |
| Kochſalz | : : | $\frac{1}{2}$ — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, und verſüße den erhaltenen Spiritus mit $\frac{1}{2}$ Pfund Syrup, welcher in 1 Maas reinem Waſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden.

### 35.
### Eine andere Art Wermuthaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardobenediktenkraut | : | 12 Loth |
| Wermuthknospen | : | 8 — |
| Alantwurzel | : | 7 — |
| Pomeranzenſchaalen | : | 6 — |

zerhacke alles klein, thue es nebſt 4 Maas guten abgezogenen Branntewein in eine Flaſche,

laſſe

laſſe es 4 Wochen ſo eingeweicht ſtehen, und ziehe es nachher ab.

36.

## Doppelter Wermuthaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Wermuthknospen | : | ½ | Pfund |
| Tauſendgüldenkraut | | 12 | Loth |
| Krauſemünze, Citronenſchaalen | v. jed. | 6 | — |
| Pomeranzenſchaalen, Salbei : | v. jedem | 4 | — |
| Alantwurzel | : | 3 | — |
| Calmus, Pimento | von jedem | 2 | — |
| Chamillen, Thymian | von jedem | 1 | — |
| Aloe : | : | ½ | — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas Weingeiſt darauf, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es alsdann ab, und verſüße den erhaltenen Aquavit mit 1 Pfund Farinzucker, welcher in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden.

## 57.

## Breßlauer Wermuth.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth | | 2 Hände voll |
| Krauſemünze | | eben ſo viel |
| Zimmtblüthen | | 4 Loth |
| Würznelken | | 3 — |
| Calmus | v. jed. | 2 — |
| Angelikwurzel | | |
| Galgant | | |
| kleine bittere Pomeranzen | | |
| Cardemomen | von jedem | 2 — |
| Coriander | | |
| Rosmarin | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Salz | | |

mache alles klar, thue es zuſammen in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Brannte=wein darüber, und laſſe es 8 Tage lang in ge=linder Wärme digeriren, ziehe es hierauf, nach=dem man 2 Maas Brunnenwaſſer dazu gegoſ=ſen hat, gehörig ab, und verſüße den erhalte=nen Geiſt mit 2 Pfund ordinärem Farinzucker, der in 2 Maas Waſſer nach Vorſchrift aufgelößt worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 58.

## §. 58.

### 38.

### Krauſemünzaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze | : : | 4 Loth |
| Calmus<br>Zittwerwurzel<br>Citronenſchaale<br>Pomeranzenſchaale<br>Pimento | von jedem | 1 — |
| Angelikwurzel<br>Kochſalz | von jedem | ½ — |
| römiſche Chamillen<br>Sandelholz | von jedem | 1 Quent. |

mache alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit Syrupswaſſer, welches aus 1 Pfund Syrup und 2 Maas Waſſer bereitet worden.

### 39.

### Eine andere Art Krauſemünzaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| trockene Krauſemünze | | 6 Hände voll |
| Salz | : | 1 Hand voll |

gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es etliche Tage ſtehen, ziehe es ab, verſüße es mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden, und gebe ihm eine der obigen Tinkturen.

### 40.

### Danziger Krauſemünzaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| halbgetrocknete Krauſemünze | | 1 Pfund |
| trocknen Merrettig | | 4 Loth |
| Nelken | von jedem | 2 — |
| Lungenwurzel | | |
| Tormentillwurzel | | |
| Bitterklee | von jedem | 1 — |
| Wermuth | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Zimmt | | |
| Kochſalz | | |

zerſchneide und zerſtoße alles, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme weichen, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 1 Maas Waſſer dazu, deſtillire die Maſſe, verſüße den erhaltenen Aquavit mit aus 1 Pfund Farinzucker oder Syrup und 2 Maas Waſſer bereitetem Zuckerwaſſer, und filtrire ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier.

## 41.

### Pohlniſcher Krauſemünzaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze | ; | 1 Pf. |
| Meliſſe | ; | 5 — |
| Bärenklaukraut<br>Bitterklee<br>Angelika | von jedem | 4 — |
| Violenwurzel<br>Baldrian | von jedem | 3 Loth |
| Kümmel<br>Salbei<br>Raute<br>Muskatenblumen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| weißen Zimmt<br>Ingwer | von jedem | 1 — |

mache alle dieſe Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen guten Branntewein darüber, laſſe ſie 3 bis 4 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſie auf die Abziehblaſe, gieße 2 Maas Waſſer hinzu, ziehe den Spiritus ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund Syrup, ſo in 1½ Maas Waſſer vorſchrifts=mäßig aufgelößt worden.

## §. 59.

### 42.

### Citronenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | 3 Loth |
| Meliſſe | | 2 — |
| Fenchel, Coriander, Sternanis, Calmus | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen, Süßholz | von jedem | ½ — |
| Zimmt | | 1 Quent. |

thue alles dieſes, nachdem es gehörig zerkleinert worden, in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit 1 Pfund Farinzucker, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt worden.

### 43.

### Breßlauer Citronenaquavit.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Citronenſchaalen | 16 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | 3 — |

Fen-

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>Kümmel<br>friſche Orangenblüthen | von jed. | 2 Loth |
| Anis<br>Sternanis<br>Nelken<br>Zimmt<br>Violenwurzel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine große Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund Farinzucker, der in 3 Maas Waſſer iſt bereitet worden.

## 44.

## Ein anderer Citronenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | 16 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | | 4 — |
| Feigen<br>Kümmel<br>Fenchel<br>Coriander<br>Nelken<br>Dillſaamen<br>Zimmt | von jedem | 2 — |

Anis

Anis ⎫
Orangenblüthe ⎬ von jedem 1 Loth
Kochſalz ⎭

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es etliche Tage digeriren, und ziehe es alsdann ab. Hierauf nehme man eine friſche Citrone, reibe ſie ſo lang auf ein Stückchen Zucker, bis dieſer anfängt, gelb zu werden; dieſes Gelbe ſchabe man ab, und fahre mit dem Zuckerreiben auf der Citrone fort, bis die Schaale abgerieben iſt. Wenn man nun dieſen Zucker unter den abgezogenen Spiritus thut, ſo bekömmt dieſer nicht nur eine ſchöne Farbe, ſondern auch einen angenehmen Geruch und Geſchmack. Sollte er noch nicht ſüß genug ſeyn, ſo kann man durch Zuckerwaſſer leicht nachhelfen.

45.

## Geringer Citronenaquavit.

Man reibe die gelbe Schaale von den Citronen mit Zucker ab, gieße über dieſen Zucker reinen abgezogenen Branntewein, wodurch denn dieſer nicht nur gefärbt wird, ſondern auch den Citronengeſchmack annimmt.

§. 60.

46.

## Zimmtaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthen | | 1 ½ Loth |
| Caſſia ligni | | 2 — |
| Nelkenblüthen | von jedem | 1 — |
| Sternanis | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Violenwurzel | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Kümmel | | ½ — |

mache ſolches klar, weiche es in 8 Maas guten Branntewein ein, laſſe es in einer wohlverwahrten Flaſche bei gelinder Wärme 3 bis 4 Tage digeriren, ziehe hernach den Spiritus ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus ¾ Pfund Farinzucker und 2 ½ Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden.

47.

## Ein anderer Zimmtaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt | | 6 Loth |
| weißen Zimmt | von jedem | 2 — |
| Anis | | |
| Cardemomen | | |
| Nelkenblüthe | | |

Corian=

| | | |
|---|---|---|
| Coriander<br>Zimmtblüthe<br>Nelken<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |

mache ſämmtliche Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe ſie 8 bis 12 Tage digeriren, ziehe den Geiſt gehörig ab, verſetze ihn mit aus 1 Pfunde Zucker und 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitetem Zuckerwaſſer, und filtrire ihn nach etlichen Tagen.

## 48.

## Noch eine andere Art Zimmtaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt<br>Cubeben | von jedem | 4 Loth |
| Caſſia Ligni<br>Betonienwurzel<br>Alantwurzel<br>Gummi Benzoe<br>Cardemomen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Nelken<br>Orangenblüthen | von jed. | 2 — |

weißen

| | | |
|---|---|---|
| weißen Ingwer<br>römiſche Chamillen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |
| Kochſalz : | : | ½ — |

mache alle dieſe Species gehörig klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe ſie 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſie auf die Abziehblaſe, gieße 1 Maas Roſenwäſſer und 1 Maas reines Waſſer dazu, ziehe den Aquavit ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer geläuterten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## 49.

## Wachholderaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholdern : | | 5 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Caſſia Ligni | von jedem | 1 — |
| Angelikwurzel<br>Salbei<br>Polley | von jedem | ½ — |
| Pimento : | : | 1 Quentchen. |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage lang bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1¼ Pfund Syrup, welcher mit 2½ Maas Waſſer geläutert worden.

### 50.

### Eine andere Art Wachholderaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | | 8 Loth |
| ſchwarze Bruſtbeeren<br>Cubeben<br>Rosmarin<br>Veilchenwurzel | von jed. | 3 — |
| Cardemomen<br>weißen Zimmt<br>Nelken<br>bittere Mandeln<br>Lorbeeren<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Kümmel<br>Coriander<br>Myrrhen | von jedem | 1 — |

mache alles ordentlich klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 8 Tage lang in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Aquavit ab, verſetze ihn mit aus 1 ½ Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereitetem Zuckerwaſſer, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

### §. 51.

### Eine andere Art Wachholderaquavit.

Man nehme:

Wachholderbeere : 6 Loth

Pome-

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Krauſemünze | von jed. | 4 Loth |
| Angelikwurzel<br>Maiblumen | von jedem | 3 — |
| Anis ;<br>Galgant<br>rothe Brüſtbeeren<br>Thymian<br>Salz ; | von jedem | 2 — |
| Calmus<br>Zimmt<br>weißen Ingwer<br>Salbei | von jedem | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Brannte-wein darüber, laſſe es ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund in 4 Maas Waſſer geläuterten Zucker.

## 52.

## Noch eine andere Art Wachholder-aquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | ; | 12 Loth |
| Lorbeeren<br>weißen Zimmt | ; | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Veilchenwurzel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Cardemomen<br>Nelkenblüthe | von jedem | 1 — |
| Pfeffer : | : | ½ — |

mache dieſes alles klar, gieße 7 bis 8 Maas abgezogenen Brannteweín darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Aquavit mit 1 Pfund in Waſſer aufgelößten Zucker.

§. 62.

53.

## Meliſſenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| getrocknetes Meliſſenkraut | | 3 Loth |
| römiſche Chamillen : | | 2 — |
| Lorbeerblätter<br>Pomeranzenſchaalen<br>Krauſemünze<br>Kümmel | von jedem | 1 — |
| Wachholderbeeren<br>Thymian<br>Salbei | von jedem | 1 Quent. |

zerkleinere alles, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und ver:

verſüße ihn mit aus 1 Pfund Syrup und 2 Maas Waſſer bereitetem Syrupswaſſer.

## 54.

### Breßlauer Meliſſenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| getrocknetes Meliſſenkraut | | 6 Loth |
| Krauſemünze, Calmus | von jedem | 4 — |
| Citronenſchaalen | | 3 — |
| Raute, Anis, Enzian, Cordemomen, Fenchel | von jedem | 2 — |
| Yſop, Coriander, Pimpinelle, Majoran, Angelikwurzel, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Zimmtblüthe, Sebeſten | von jedem | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Brannte- wein darüber, laſſe es einige Tage bei gelin- der Wärme digeriren, ziehe es ab, und nehme dann zum Verſüßen des erhaltenen Geiſtes 1 ½

Pfund Zucker, oder Syrup, der in 2 Maas Waſſer gehörig geläutert worden iſt.

§. 63.

55.

Angelikaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Angelikwurzel | | : | 12 Loth |
| Cubeben | | : | 1 — |
| Muskatennuß | von jedem | | ½ — |
| Pimento | | | |
| Kochſalz | | | |
| Poley | : | : | 1 Quent. |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 1 Pfund ordinären Syrup, der in 2 Maas Waſſer iſt geläutert worden.

56.

Breßlauer Angelikaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Angelikwurzel | | : | 12 Loth |
| Roſenblätter | von jedem | | 6 — |
| Meliſſenblätter | | | |
| Pimento | | : | 4 — |

eng=

| | | |
|---|---|---|
| engliſches Gewürz<br>Citronenſchaalen | von jedem | 3 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Cardemomen<br>Calmus<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Würznelken<br>Muskatennüſſe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| geſchnittene Vanille | | 1 Quent. |

ſchneide und zerſtoße alles dieſes recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Aquavit ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 2 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

57.

## Danziger Angelikaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Angelikwurzel | ſ | 8 Loth |
| Kümmel | ſ | 4 — |
| Pomeranzenſchaalen | ſ | 3 — |
| Citronenſchaalen<br>Krauſemünze<br>Anis | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthe<br>Würznelkchen | von jedem | 1 — |

 Salbei

| | | |
|---|---|---|
| Salbei | | |
| Lavendelblüthen | | |
| Fenchel | | |
| Maiblumen | von jedem | 2 Loth |
| Wachholderbeeren | | |
| Pimento | | |
| Weinſteinſalz | | |

zerkleinere alles gehörig, thue es mit 8 Maas des beſten abgezogenen Branntemeins in eine Flaſche, laſſe es in mäßiger Wärme 8 Tage digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer gehörig bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 64.

58.

### Alantaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Alantwurzel | ; | 16 Loth |
| Paradieskörner | von jedem | 4 — |
| römiſche Chamillen | | |
| Citronenſchaalen | | 3 — |
| Rosmarin | | |
| Zimmt | | |
| Anis | | |
| Kümmel | von jedem | 2 — |
| Salbei | | |
| Weinſteinſalz | | |

Nelken

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nelken<br>Fenchel | von jedem | : | 1 Loth |

mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Brannte-wein darauf, laſſe es 8 Tage digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit 1 Pfund Zucker, der in 1½ Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

59.

## Eine andere Art Alantaquavit.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Alantwurzel | : | 16 | Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Rettig<br>Süßholz<br>Violenwurzel<br>Potaſche | von jed. | 3 | — |
| Wachholderbeeren<br>Lavendel<br>Sternanis | von jed. | 2 | — |
| Citronenſchaalen | : | 1 | — |

mache alles dieſes klar, gieße 8 Maas abgezo-genen Brannteweín darauf, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden.

§. 65.

60.

## Nelkenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Nelken | ⸗ ⸗ | 8 Loth |
| Pimento | ⸗ ⸗ | 6 — |
| feinen Zimmt | ⸗ ⸗ | 1 — |
| Citronenſchaalen | ⸗ | 1 — |
| Orangeblüthe | ⸗ | ½ — |

zerkleinere alles gehörig, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es ohngefähr 3 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit ¾ Pfund Syrup, der in 3 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

61.

## Eine andere Art Nelkenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Nelken | ⸗ ⸗ | 4 Loth |
| Zimmtblüthen, Caſſia Ligni, Calmus | von jedem | 1 — |
| Anis, Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen | von jedem | ½ — |

ſtoße alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe

laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund in 2 Maas Waſſer geſottenen Syrup.

62.

## Danziger Nelkenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Nelken | : : | 8 Loth |
| kleine Roſinen | : | 4 — |
| Fenchel | : : | 3 — |
| Zimmtblüthe<br>Violenwurzel<br>Kümmel<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Zimmt<br>Orangenblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Muskatennuß<br>Coriander<br>Ingwer<br>Citronenmeliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Potaſche<br>rothen Sandel | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Paradieskörner | : | 1 Quent. |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 5 bis 6 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund ordi-

nären Hutzucker, der mit 4 Maas Waſſer zubereitet worden iſt.

§. 66.

63.

## Cardobenediktenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardobenediktenkraut | | 14 Loth |
| Angelikwurzel | | 6 — |
| Kümmel<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 3 — |
| Fenchel<br>weißen Ingwer<br>Krauſemünze<br>Veilchenwurzel<br>Wachholderbeeren<br>Salz | von jedem | 2 — |
| weißen Zimmt<br>Anis<br>Coriander<br>Nelken<br>Biſamkraut | von jedem | 1 — |

mache alles gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, ſetze es ohngefähr 14 Tage in gelinde Wärme, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Farin-

Farinzucker oder eben ſo viel gutem Syrup, und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 67.

### 64.

### Lorbeeraquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeerblätter | : | 3 Loth |
| Calmus, Wachholderbeeren, Citronenſchaalen, Muskatennüſſe, Cardemomen | von jedem | 1 — |
| Coriander, Rosmarin, Krauſemünze, Nelkenblüthe | von jedem | ½ — |

mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein dazu, laſſe es 14 Tage digeriren, ziehe alsdann den Spiritus ab, und verſetze ihn mit 1 Pfund Syrup, der in 2 Maas Waſſer iſt aufgelößt und abgeſchäumt worden.

## §. 68.

### 65.

### Zittweraquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Venetianiſche Zittwerwurzel | | 12 Loth |
| Angelikwurzel | : | 2 — |
| Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen, Muskatenblüthe, Lavendelblüthe, Anis, Süßholz | von jedem | 1 — |
| Violenwurzel, Zimmt | von jedem | ½ — |

alles dieſes ſtößt man klar, füllt es in eine Flaſche, gießt 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, läßt das Gemenge 8 bis 12 Tage digeriren, ziehet es gehörig ab, und verſüßt den Aquavit mit aus 1 Pfunde Farinzucker und 2½ Maas Waſſer bereitetem Zuckerwaſſer.

### 66.

### Danziger Zittwer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel | : | 16 Loth |
| Feigen, bittere Mandeln | von jedem | 4 |

An-

| | | |
|---|---|---|
| Angelika<br>Meliſſe<br>Muskatennüſſe<br>Sem. amomi | von jedem | 4 Loth |
| Cubeben<br>weißen Ingwer | von jedem | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Rosmarin<br>Veilchenwurzel<br>Cardobenediktenkraut | von jed. | 2 — |
| Nelken<br>Muskatenblüthe<br>Weinſteinſalz<br>Kochſalz | von jedem | 1 — |

nachdem alle dieſe Species gehörig klar gemacht worden, ſo thut man ſie in eine Flaſche, gießt 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt das Gemenge etwa 6 bis 8 Tage in mäßiger Wärme digeriren, bringt es auf die Abziehblaſe, gießt 3 Maas Waſſer dazu, zieht es ab, und verſetzt es mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Zucker oder guten Syrup, und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 69.

§. 69.

67.

## Roſenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenblätter | : | 8 Loth |
| Zimmtblüthen, Pomeranzenſchaalen, Sternanis | von jedem | 1 — |

nachdem man dieſe Species gehörig zerkleinert hat, ſo laſſe man ſie 8 Tage lang in einer wohlverwahrten Flaſche ſtehen, und ziehe ſodann den Spiritus ab, iſt dieſes geſchehen, ſo verſüße man ihn mit 1 Pfund Farinzucker, welcher in 2½ Maas Waſſer geſotten, und gehörig geläutert worden.

§. 70.

68.

## Carminativ.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kümmel | : : | 2 Loth |
| Anis, Calmus, römiſche Chamillen, Wachholderbeeren | von jedem | 1 — |
| Salbei, Majoran | von jedem | 1 — |

Krauſemünze }
Pimento } von jedem 1 Quent.
Rosmarin }

alles dieſes mache man klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Brannteweın darüber, laſſe es einige Tage in mäßiger Wärme ſtehen, und ziehe es hernach, wie bekannt, ab. Den erhaltenen Spiritus verſetze man mit aus 1 Pfund Farinzucker und 4 Maas Waſſer bereitetem Zuckerwaſſer.

69.

## Eine andere Art Carminativ.

Zu dieſem, welchen man auch Magenwaſſer nennt, nehme man:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kümmel, Citronenſchaalen | von jedem | | 2 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | | : | 1 ½ — |
| Anis, Calmus | von jedem | : | 1 — |
| Wachholderbeeren | | : | ½ — |
| Rosmarin, Pimento, Angelik | von jedem | | 1 Quentchen |

nachdem man alles dieſes klar geſtoßen, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Brannteweın darauf, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren und ziehe es ab,

ab; den erhaltenen Aquavit verſüße man mit ½ Pfund Syrup, welcher in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt.

70.

## Noch eine andere Art Carminativ.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Römiſche Chamillen | | 3 Loth |
| Angelikwurzel<br>Lorbeeren<br>Wachholderbeeren<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Zittwerſaamen<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Baſilikum<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Galgant<br>Zimmt<br>Nelken<br>Salbei<br>Polei | von jedem | 2 — |
| Pimento | | ½ — |

nachdem alles dieſes klein geſchnitten, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage in mäßiger Wärme digerieren, ziehe es ab, und nehme zum Verſüßen des erhalte-

nen

nen Geiſtes 1 Pfund in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Farinzucker.

71.

## Noch eine andere Art Carminativ.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Anis : : | 16 Loth |

gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es einige Tage digeriren, und ziehe es ab. Iſt dieſes geſchehen, ſo nehme man 6 bis 7 Pomeranzen, ſchneide das Gelbe ab, ſchütte dazu:

| | |
|---|---|
| zerſtoßene Muskatennüſſe | 1 Loth |
| : : Nelken : | ½ — |

weiche alles dieſes in den erhaltenen Spiritus ein, ziehe es noch einmal ab, und verſüße ihn eben ſo, wie unter Nro. 70 bemerkt worden iſt.

72.

## Kurſächſiſcher Blähungsaquavit.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Kümmel : | von jedem 4 Loth |
| Zimmt : | |
| Pomeranzenſchaalen | |
| Epheuſaamen | |
| Coriander | von jedem : 3 — |
| Calmus | |
| Feigen | |

K Citro:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>friſche Orangenblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Muskatennuß<br>Fenchel<br>Anis<br>Lorbeeren<br>Nelken | von jedem | 2 Loth |
| Galgant<br>Meliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Sennesblätter<br>Entian | von jedem | ½ — |
| Cremor Tartari | : | 1 Quent. |

mache ſämmtliche Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 5 Maas recht guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es bei mäßiger Wärme 8 bis 10 Tage digeriren, thue ſodann 1 Loth Wachholderſpiritus, 2 Loth Krauſemünzenſpiritus und 6 Tropfen Agatſteineſſenz dazu, laſſe es nunmehr noch einmal 4 bis 6 Tage digeriren, und ſchüttle es dabei öfters um; gieße nachher den hellen Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Zucker.

73.

## 73.

## Danziger Carminativ.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Römiſche Chamillen<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem 3 Loth |
| Kümmel<br>Dillſaamen<br>Wachholderbeeren<br>Wermuth<br>Angelika<br>Tauſendgüldenkraut<br>Weinſteinſalz | von jedem 2 — |
| Lorbeerblätter<br>Rosmarin<br>Coriander<br>Fenchel<br>Cardobenediktenſaamen | von jedem 1 — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es einige Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Farinzucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

§. 71.

74.

## Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| China | | $1\frac{1}{2}$ Loth |
| Muskatennuß, Aloe | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Myrrhe, Näglein | von jedem | 1 Quentchen |

hierzu nehme man 3 bis 5 unzeitige, annoch grüne Pomeranzen, 7 bis 9 unzeitige welſche Nüſſe, ſtoße erſteres zu Pulver, die Pomeranzen und Nüſſe aber ſchneide man zu ganz kleinen Schäufelchen, thue alles zuſammen in eine Flaſche, gieße 4 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, rühre es zuweilen um, filtrire es durch einen wollenen Filtrirhut, und iſt es noch nicht klar genug, auch noch durch Löſchpapier.

75.

## Noch ein anderes Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren, Kirſchkern | von jedem | 4 Loth |
| Kümmel, gelben Rautenſaamen | von jedem | 3 — |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel : : | | 3 Loth |
| Süßholz : | von jedem | 2 — |
| guten Zimmt | | |
| Galgantwurzel | | |
| Mannsbeerwurzel | | |
| Pfirſchenkerne | | |
| Judenkirſchen | | |
| Zittwerwurzel | | |
| römiſche Chamillen | | |
| Calmus : | | |
| Anis : | | |
| Meerhirſen | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1½ — |
| Steinbeerwurzel | | |
| Epheuſaamen | | |
| weißen Enzian | | |
| Citronenkerne | von jedem | 1 — |
| Näglein : | | |
| Cardemomen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Lorbeeren : | | |
| langen Pfeffer | von jedem | ½ — |
| ſchwarzen Pfeffer | | |

gieße 12 Maas guten abgezogenen Brannte-wein darüber, laſſe es in einer wohlverwahrten Flaſche 14 Tage ſtehen, ziehe es ab, und man erhält einen herrlichen Aquavit.

## 76.

### Danziger Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Weinſteinſalz | : | 3 — |
| Calmus, Zimmt, Muskatennüſſe, Nelkenblüthe | von jedem | 3 — |
| Fenchel, Cardemomen, Galgantwurzel, Krauſemünze | von jedem | 1 — |

miſche alles gehörig, zerkleinere es, gieße 5 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 2 Maas Waſſer dazu, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 ½ Pfund Zucker, welcher in 1 Maas Roſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn, wenn er einige Tage geſtanden.

## 77.

### Breßlauer Magenwaſſer.

Man nehme:

Angelika : : 4 Loth

Cal-

| | | |
|---|---|---|
| Calmus<br>Krauſemünze | von jedem | 4 Loth |
| Galgant<br>Zimmtblüthe<br>Rosmarin<br>Wermuth<br>Anis<br>Pimento | von jedem | 2 — |
| Aloe<br>weißen Zimmt<br>Caſſia ligni<br>Kochſalz | von jedem | 1 — |

alles dieſes zerſtoße und zerſchneide man, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es in einer Flaſche 48 Stunden lang ſtehen, bringe es auf die Blaſe, gieße 2 Maas Waſſer dazu, ziehe den Spiritus ab, verſüße ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, färbe ihn nach Belieben, und filtrire ihn.

78.

## Ein anderes Breßlauer Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gelben Senf | : | 5 Loth |
| ganze Lorbeeren<br>Cardobenediktenkraut | von jedem | 4 — |

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Calmus<br>Angelika<br>Kümmel | von jedem | 3 Loth |
| friſche Pomeranzenſchaalen<br>Enzian<br>Süßholz | v. jed. | 2 — |
| langen Pfeffer<br>Zimmt<br>Violenwurzel | von jedem | 1 — |

Nachdem man alles dieſes klar gmacht hat, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe und ziehe es ab. In die Vorlage, welche den Spiritus aufnimmt, hänge man 1 Quentchen Ambra, und damit der Spiritus noch mehr ausziehe, ſo laſſe man denſelben ein Paar Tage darauf ſtehen, filtrire ihn dann, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Farinzucker und 5 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen abermal.

79.

## Kurſächſiſches Magenwaſſer.

Man nehme:

Alantwurzel : 6 Loth

Zitt-

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel | : | 3 — |
| Fenchel<br>Zimmtblüthen<br>Calmus<br>Citronenmeliſſe | von jedem | 2 — |
| Citronenſchaalen<br>Sternanis<br>Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

gieße, nachdem alles klar gemacht worden iſt, 4 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es etliche Tage ſtehen, und ziehe es, nachdem man 4 Maas Waſſer darunter gegoſſen, ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund Zucker, welcher in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt.

80.

## Grünes Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Meliſſe<br>Calmus<br>Veilchenwurzel | von jedem | 3 — |
| kleinen Galgant<br>Pimento<br>Ingwer<br>Nelken | von jedem | 2 — |
| Wachholderbeeren<br>Anis | von jedem | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |

thue es, nachdem alles klar gemacht worden iſt, in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 14 bis 16 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, thue 3 Loth Krauſemünze, 2 Loth getrocknete Weinraute darunter, laſſe dieſes in mäßiger Wärme ſo fort ausziehen; iſt es grün genug, ſo gieße man's ab, filtrire es abermals, und verſüße es mit 1 Pfund Zucker, der in 1½ Maas Waſſer gehörig aufgelößt und geläutert worden iſt.

81.

## Noch ein anderes grünes Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe | | 7 Loth |
| Meliſſe | | 3 — |
| Muskatennuß<br>Citronenſchaalen<br>Erdrauch<br>Calmus<br>Galgant<br>Muskatenblumen | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Sennesblätter | von jedem | 1 — |

Ing=

Ingwer
Anis
Nelken } von jedem 1 Loth
Fenchel
Weinſteinſalz

alle dieſe Species werden gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, und 9 Maas guter abgezogener Branntewein darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, 8 Tage in gelinde Wärme geſtellt, ſodann der Geiſt abgezogen, und mit 1 Pfund Zucker oder Syrup, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, verſüßt. Die Farbe giebt man ihm von der oben beſchriebenen Tinktur.

## 82.

## Weißes Magenwaſſer.

Man nehme:

Pomeranzenſchaalen . 6 Loth
Calmus
weißen Enzian
Cardobenediktenwurzel } von jed. 2 —
— — kraut
Wachholderbeeren
Citronenſchaalen
Salbei
Angelika } von jedem 1 —
Nelken
Lorbeeren

| | |
|---|---|
| Cardemomen<br>weißen Ingwer<br>Sternanis<br>Galgant<br>Potaſche | von jedem 1 Loth |

mache alle dieſe Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 7 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe ſie 10 Tage in mäßiger Wärme digeriren, bringe ſie auf die Blaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit 2 Pfund guten Zucker, der in 3 Maas Waſſer gehörig geläutert worden iſt.

## 83.

## Weißes Lindauer Magenwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Wachholderbeeren | : 3 Loth |
| Cardobenediktenwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Muskatennüſſe<br>Violenwurzel<br>Süßholz<br>Calmus<br>Anis<br>Orangenblüthe | von jedem 2 — |
| Angelikwurzel<br>weißen Zimmt<br>Cardemomen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Ingwer<br>Fenchel<br>Salbei | von jedem | 1 Loth |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

## 84.

## Engliſches Magenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | : | 4 Loth |
| Calmus<br>Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| weißen Ingwer<br>: Zimmt<br>Zimmtblüthen<br>Paradieskörner<br>Anis<br>Kümmel | von jedem | 1 — |
| Fenchel<br>Cardemomen<br>Neugewürz<br>Maſtix<br>Cremor Tartari | von jedem | ½ — |
| Rhabarber | : | 1 Quent. |

mache

mache alles dieſes gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas vom beſten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 72.

### 85.

### Guter Bruſtaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche ausgeſchälte Pomeranzenſchaalen, Wachholderblüthen, | von jedem | 3 Loth |
| Zimmt, Krauſemünze, römiſche Chamillen | von jedem | 1 — |
| Muskatennuß, Kümmel, Anis, Fenchel | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |

dieſe Species ſchneidet und ſtößt man gröblich, thut ſie in eine Flaſche, gießt 2 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt dies Gemenge 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ſodann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund ordinären Syrup,

rup, läßt dieſen mit 2 Maas Waſſer kochen, gehörig ſchäumen, kalt werden und gießt ihn unter den Aquavit.

## 86.

## Ein anderer Bruſtaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis ; Holunderblüthe | von jedem | 3 Loth |
| Cubeben, kleine Roſinen, Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| Fenchel ; | ; | ½ — |
| Cardemomen, Zimmt ;, römiſche Chamillen, rothe Bruſtbeeren, Meliſſe ;, Lorbeeren | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe | ; | ½ — |

zerſtoße alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme ſtehen, deſtillire es, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit 1 ¼ Pfund Zucker, der in 1 ½ Maas Waſſer gehörig geläutert worden iſt.

87.

## Rothes Bruſtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen | | 8 Loth |
| Cubeben | | 6 — |
| Alant | | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Calmus<br>Violenwurzel<br>Kümmel<br>Süßholz<br>Angelika<br>Paradieskörner<br>Anis<br>Fenchel<br>Meliſſe<br>Muskatennuß<br>Salz | von jedem | 1 — |
| rothe Bruſtbeeren<br>Johannisbrod | von jedem | ½ — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden, thut man es in eine Flaſche, gießt 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt es etliche Tage digeriren, zieht es ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Farinzucker oder Syrup, der in 3 Maas Waſſer geläutert worden iſt, und giebt ihm die Farbe mit einer der oben beſchriebenen rothen Tinkturen.

## 88.
## Danziger Bruſtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen | : : | 8 Loth |
| Eibiſchkraut | : | 6 — |
| Ehrenpreis, Engelſüß, Krauſemünze | von jedem | 4 Loth |
| Huflattig, Scabioſen | von jedem | 3 — |
| Enzian, Angelika, Fenchel, Süßholz, Rosmarin, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Odermennige, Anis, Kümmel, Chamillen, kleine Roſinen, Pimento | von jedem | 1 — |

Alle dieſe Species macht man gehörig klein, thut ſie in eine Flaſche, gießt 10 Maas abgezogenen Branntewein darüber, läßt ſie 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, zieht ſie ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 4 Pfund ordinären Hutzucker, der mit 4 Maas Brunnenwaſſer abgekocht und geläutert worden iſt, und filtrirt ihn ſodann nach einigen Tagen.

## §. 89.

## Lindauer Bruſtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchenkerne | : | 8 Loth |
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 6 — |
| Cubeben<br>bittere Mandeln | von jedem | 4 — |
| feinen Zimmt<br>Maiblumen<br>Muskatennuß<br>Paradieskörner<br>Zimmtblüthen<br>Fenchel<br>Nelkenblüthen<br>Feigen | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthe<br>Lorbeerblätter<br>Violenwurzel<br>Sternanis<br>Lavendelblüthe<br>Süßholz | von jedem | 1 — |

die gelbe Schaale von einer Limonie.

Wenn alle dieſe Species klar gemacht und in eine Flaſche gethan worden, ſo gießt man 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, und ſtellt ſie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme zum Digeriren, zieht den Geiſt ab, und ver=

verſüßt ihn mit $2\frac{1}{2}$ Pfund in 4 Maas Brunnen geläuterten Zucker.

## 90.

## Engliſches rothes Bruſtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | ; | 12 Loth |
| Feigen<br>Roſinen | ; | eben ſo viel |
| Anis<br>Fenchel | von jedem | 8 Loth |
| rothe Bruſtbeeren | | 4 — |
| Paradieskörner | ; | 3 — |
| Hollunderblüthen<br>Roſenblätter | von jedem | 1 — |
| Süßholz<br>Calmus | von jedem | 1 — |
| Meliſſe<br>Nelken | von jedem | ½ — |

Alle dieſe Species ſchneidet und ſtößt man klar, thut ſie in eine Flaſche, gießt 8 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darauf, läßt ſie 8 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringt das Gemenge auf die Abziehblaſe, gießt 4 Maas Waſſer dazu, zieht den Geiſt ab, und nimmt zum Verſüßen 2 Pfund Puderzucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden iſt.

§. 73.

91.

## Gewöhnlicher Perſico.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zwetſchenkerne | = | 1 Pfund |
| Kirſchkerne | = | eben ſo viel |
| Pflaumenkerne | = | ½ Pfund |
| Korbroſinen | = | ¼ — |
| Zimmt<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 1 Quent. |

Zerſtoße alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 7 bis 8 Maas abgezogenen Branntewein darauf, ziehe den Geiſt nach Verlauf von 14 Tagen ab, verſüße ihn mit 1 Pfund in 2 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Zucker, und gebe ihm eine ganz ſchwache röthliche Farbe.

92.

## Eine andere Art Perſico.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Spiritus Vini | = | 3 Maas |
| grüne Pfirſchblätter | | 5 bis 6 Hände voll |
| friſches Waſſer | = | 3 Maas |

deſtillire dieſes in einer Blaſe und hebe den erhaltenen Geiſt zu folgendem Gebrauch auf. Man nehme nemlich:

aus=

| | | |
|---|---|---|
| ausgeſchälte Pfirſchkerne | | 8 Loth |
| bittere Mandeln | ꞉ | ebenſoviel |
| friſche Kuhmilch | ꞉ | 1 Maas |

ſtoße oder reibe die Pfirſchkerne und Mandeln wohl untereinander, thue ſie zu der Milch, preſſe ſie durch ein Tuch, werfe ein halb Pfund zerſtoßenen Zucker dazu, miſche alles unter den vorbeſchriebenen Pfirſchaquavit, laſſe es etliche Tage zum Abklären ſtehen, und filtrire es durch Löſchpapier. Man kann auch die Pfirſchkerne weglaſſen, und ſtatt derſelben Pflaumenkerne nehmen, welche man im Herbſte beim Pflaumenmuſtkochen in Menge haben, und zum künftigen Gebrauch aufbewahren kann. Ich habe hiermit glückliche Proben gemacht.

93.

## Eine andere Art Perſico.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kirſchkerne, Pflaumenkerne | von jedem | 2 Loth |
| Galgant, Kümmel, Pomeranzenſchaalen, weißen Zimmt | von jedem | 1 — |
| Cremor Tartari, Paradieskörner | von jedem | ½ — |

ſtoße alles klar, gieße 3 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 24 Stunden in gelinder Wärme digeriren, ziehe den

Geiſt ab, verſüße ihn mit ½ Pfund in 2 Maas Waſſer geläuterten Syrup, und gebe ihm die bläuliche Farbe mit Lackmuß.

§. 74.

94.

## Ein guter deutſcher Aquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt : : | | 2 Loth |
| Muskatenblüthe, Calmus, Galgant, Rosmarin | von jedem | 1 — |
| Alantwurzel, Nägelein, Muskatennuß, Cubeben | von jedem | ½ — |
| Ingwer : : | | 1 Quent. |

Mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, und ziehe dann den Geiſt ab.

## §. 75.

### 95.

### Ordinärer Krambambuli.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Lorbeerblätter | von jedem | 2 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Majoran | von jedem | 1 — |
| Anis<br>Salbei<br>Pimento<br>Thymian<br>Rosmarin<br>Angelikwurzel | von jedem | ½ — |

zerſtoße alles fein, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit ½ Pfund in 2 Maas Waſſer geläuterten Zucker oder Syrup, und gebe ihm etwa eine grüne Farbe durch eine der oben angezeigten grünen Tinkturen.

### 96.

### Eine andere Art Krambambuli.

Man nehme:

Pfirſchkerne : 4 Loth

große Roſinen }
Feigen } von jedem 4 Loth

Calmus }
Kümmel } von jedem ꞏ 3 —

weißen Ingwer }
feinen Zimmt }
Muskatenblumen }
Pomeranzenſchaalen }
Nelken }
Weinſteinſalz } von jedem 2 —

Muskatennüſſe }
Cardemomen }
Citronenſchaalen }
Lorbeeren } von jedem 1 —

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es bei gelinder Wärme einige Tage digeriren, ziehe den Aquavit ab, und verſetze ihn mit 1 Pfund Zucker, Honig oder Syrup, ſo in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden, und gebe ihm die grüne Farbe, die vorher bemerkt worden iſt.

97.

## Noch eine andere Art Krambambuli.

Man nehme:

Römiſche Chamillen }
Sternanis } von jedem 2 Loth

feinen

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt<br>Lavendelblüthe<br>Salbei<br>Majoran<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Muskatennuß<br>Cardemomen | von jedem ſ | ½ — |

Alle dieſe Species werden gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, 10 Maas guter abgezogener Branntewein darüber gegoſſen, das Gemenge 8 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann abgezogen, und der erhaltene Geiſt mit aus 2 Pfund Zucker und 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zuckerwaſſer verſetzt, und nach einigen Tagen filtrirt. Die Farbe theilt man demſelben mit, wenn man etwas von einer der oben angezeigten gelben Tinkturen zugießt, ſo wie man auch wohl 12 bis 14 Tropfen Ambraeſſenz beizumiſchen pflegt.

## §. 76.

## 98.

## Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| der beſten Maſtixkörner | | 6 Loth |
| Zittwerwurzel<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Galgant<br>Cardemomen<br>Zimmt<br>Anis | von jedem | 1 Loth |
| Nelken<br>Aloeholz | von jedem | ½ — |

Dieſe Species zerſchneide und zerſtoße man, thue ſie in eine Flaſche, gieße 4 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe alles 24 Stunden ſtehen, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, das aus 1 Pfund Zucker und 1 ½ Maas Waſſer bereitet worden iſt.

## §. 99.

## Ein anderes Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| guten Maſtix | : | 4 Loth |
| Muskatenblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| arabiſche Coſtuswurzel<br>Paradiesholz<br>Calmus<br>Zimmtblüthe<br>Cardemomen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Galgant<br>Anis | von jedem | 1 — |

Wenn alles dieſes klar gemacht worden, thut man

man es in eine Flaſche, gießt 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, läßt es etliche Tage digeriren, zieht es dann mit Zugießung von 4 Maas Waſſer ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Waſſer geſotten worden iſt.

### 100.

## Ein anderes Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Maſtix | : : | 6 Loth |
| Weihrauch | : | 3 — |
| Myrrhen<br>Cardemomen<br>Galgant<br>Nelken<br>Citronenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Benzoe<br>Zittwer<br>feinen Zimmt<br>weißen Ingwer<br>Cubeben<br>Schlangenwurzel<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| Muskatennuß<br>Potaſche | von jedem | ½ — |

macht alles gehörig klar, thut es in eine Flaſche, gießt 6 Maas recht guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringt es auf die Abzieh-

ziehblaſe, gießt 3 bis 4 Maas reines Brunnenwaſſer dazu, zieht den Geiſt ab, und vermiſcht ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Roſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig iſt bereiet worden, und filtrirt ihn dann nach einigen Tagen.

101.

## Breßlauer Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Maſtix | : : | 8 | Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 4 | — |
| Salbei, Rosmarin, Chamillen, Wachholderbeeren, Anis, Weinſteinſalz | von jedem | 2 | — |
| Storax, Pimpinelle, Majoran, Muskatenblüthe, Coriander, Engelſüß, Nelken | von jedem | 1 | — |
| Lavendelblüthe, Violenwurzel | von jedem | ½ | — |

mache alles klar, gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, 6 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 7 bis

8 Tage

8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 4 Maas reines Brunnenwaſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker, welcher in 3 Maas reinem Waſſer aufgelößt und geläutert worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier.

102.

## Danziger Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| der beſten Maſtixkörner | | 6 | Loth |
| Citronenſchaalen<br>Cubeben | von jedem | 4 | — |
| Zimmt<br>Calmus | von jedem | 3 | — |
| Muskatenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Krauſemünze<br>Pomeranzenſchaalen<br>Galgant<br>Sternanis | von jedem | 2 | — |
| Nelken<br>Cardemomen<br>Zittwer<br>Myrrhen<br>Pinien | von jedem | 1 | — |

Nachdem alle dieſe Species gehörig klar gemacht worden, ſo thut man ſie in eine Flaſche, gießt 6 Maas guten abgezogenen Brannteweın darüber, läßt es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehet es ab, und verſetzt den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund ordinären Hutzucker und 5 Maas Waſſer bereitet worden iſt, und filtrirt ihn nach einigen Tagen.

103.

## Frankfurter Maſtixwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| recht guten Maſtix | : | ½ Pfund |
| Nelken<br>Muskatenblüthe | von jedem | 1 Loth |

gieße 8 Maas recht gut abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es einige Tage digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 4 Pfund ordinären Farinzucker, der in 5 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden.

§. 77.

104.

## Kolikwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Römiſche Chamillen | : | 6 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | | 4 — |

Fieber:

| | | |
|---|---|---|
| Fieberklee<br>Kümmel<br>Cardobenediktenwurzel<br>Yſop | von jed. | 2 Loth |
| bittere Mandeln | : | 2 — |
| Wermuth<br>Rosmarinblüthe<br>Dillſaamen | von jedem | 1 — |
| Ingwer | : : | 1 Quent. |

Mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 5 Maas abgezogenen Brannte= wein darauf, laſſe es einige Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den er= haltenen Geiſt mit 1 Pfund Farinzucker, der in 2½ Maas Brunnenwaſſer geläutert worden iſt.

§. 105.

## Nürnberger Kolikwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Chamillenblumen | | 8 Loth |

macerire ſie 24 Stunden in 6 Maas abgezoge= nen Branntewein, preſſe ſie ſtark aus; weiche in die ausgepreßte Flüſſigkeit abermals 8 Loth Chamillen, preſſe ſie nach Verlauf von 24 Stunden wieder aus, nehme ſodann

| | | |
|---|---|---|
| Chamillenblumen | : | 8 Loth |
| Tauſendgüldenkraut<br>Krauſemünze<br>Polei<br>Wachholderbeeren | von jedem | 4 — |

Cardo=

Cardobenediktenſaamen 3 Loth

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth<br>Kümmel<br>Pimento<br>Mariendiſtelſaamen<br>Lorbeeren<br>Sternanis | von jedem | 1 — |
| Salbei<br>Dillſaamen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es zu dem obgenannten Chamillenſpiritus, laſſe es zuſammen 12 bis 14 Tage digeriren, bringe es ſodann, nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer abgeklärten Zucker.

§. 78.

106.

## Kaiſer Carls des V. Hauptwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| die Dolden vom Majoran | | 6 Loth |
| friſche Rosmarinblüthe, oder nur die Blätter | | |
| Roſenblätter, von jedem | | 4 — |
| Salbei | : : | 3 — |
| Lavendel<br>Maiblumen | von jedem | 2 — |

Cubeben

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cubeben | | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 | — |
| Cardemomen | | | |
| Paradieskörner | | | |
| Zimmt | : | ½ | — |
| Nelken | : | 1 Quent., | |

mache dieſe Species ein wenig klar, gieße, nachdem man ſie in eine Flaſche gethan, 4 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe das Gemenge 3 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 1 Pfund in 3 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Farinzucker.

§. 79.

107.

## Kaiſer Carls Kraftwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Alantwurzel | : | 4 Loth | |
| Roſenblätter | | | |
| Engelſüßwurzel | von jedem | 3 | — |
| Süßholz | | | |
| Krauſemünze | | | |
| Rosmarinblüthe | | | |
| Violenwurzel | von jedem | 2 | — |
| Eibiſchkraut | | | |
| Meliſſe | | | |
| Nelken | | | |

M Car-

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen<br>Muskatennüſſe<br>Orangenblüthe | von jedem | 2 Loth |
| Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 —. |

Nachdem man alles dieſes gehörig klar gemacht hat, ſo thut man es in eine Flaſche, gießt 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, läßt es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, zieht's ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit Zukkerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

## 108.

## Danziger Kraftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | . | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>römiſche Chamillen | von jedem | 3 — |
| Nelkenblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Zimmt<br>Weinſteinſalz<br>Rosmarin | von jedem | 1 — |
| Cardemomen<br>Nelken | von jedem | 1 Quent., |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber,

über, ſtelle es ohngefähr 8 Tage in gelinde Wärme, laſſe es digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 3 Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

109.

## Lindauer Kraftwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Citronenſchaalen | von jedem 1 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | |
| Zimmtblüthe | |
| Calmus | |
| Kümmel | |
| Anis | |
| Potaſche | |
| Nelken | ½ — . |

Alles dieſes mache man recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund Farinzucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

## §. 80.

### 110.

### Breßlauer Nußaquavit.

Man nehme vier, auch mehrere Schock, welſche Nüſſe, ſchneide ſie in ganz kleine Stückchen, thue ſie in eine Flaſche, werfe kleine friſch abgeſchälte und klein geſchnittene Citronenſchaalen, nach Proportion Zimmtblüthe, Würznelken, Cardemomen u. ſ. w. dazu, gieße abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 4 Wochen lang ſo ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit braunen Kochzucker, welcher, wie bekannt, mit Waſſer aufgelößt worden iſt.

### 111.

### Eine andere Art Nußaquavit.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| unzeitige Nüſſe | einige Stück |
| — — Pomeranzen | 6 bis 8 — |

ſchneide ſolche in kleine Stückchen, thue ſie in eine Flaſche, gieße 3 Maas abgezogenen Branntewein darüber, und thue dann

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | | 6 Loth |
| Zimmtblüthe | von jedem | 2 — |
| Nelken | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Fenchel | | |
| Weinſteinſalz | | |

Cardo:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen<br>Anis<br>bittere Mandeln<br>Myrrhen<br>Citronenkerne | von jedem | 1 Loth |

dazu, laſſe dieſes 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, gieße den Spiritus ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund Farinzucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt.

## §. 81.

### 112.

### Ordinäres Abtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : | 6 Loth |
| Kümmel<br>Feigen<br>Salbei | von jedem | 2 — |
| weißen Zimmt<br>Pomeranzenſchaalen<br>Coriander<br>Huflattig<br>Ehrenpreis<br>Angelikwurzel<br>Salz | von jedem | 2 — |
| Cardemomen<br>Würznäglein<br>Yſop | von jedem | 1 — |

zerſchneide und zerſtoße alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 bis 8 Maas guten Branntewein darüber, laſſe es 5 bis 6 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Puderzucker und 2½ Maas Waſſer bereitet worden iſt.

113.

## Eine andere Art Abtwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Wachholderbeeren<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem 4 Loth |
| Zimmt<br>Kümmel<br>Salbei<br>Cardemomen<br>kleine Roſinen | von jedem 2 — |
| Anis<br>Würznäglein<br>Lavendelblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Krauſemünze<br>Weinſteinſalz | von jedem 1 —. |

Wenn alles dieſes gehörig zerkleinert worden, ſo thut man es in eine Flaſche, gießt 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt alles einige Tage digeriren, zieht es

mit

mit 3 Maas zugegoſſenen Waſſer ab, und verſetzt es mit 1 Pfund feinen Zucker, der in 2 Maas Brunnenwaſſer aufgelößt worden iſt.

114.

## Danziger Abtwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | 6 | Loth |
| Angelikſaamen | | 4 | — |
| Coriander | von jedem | 3 | — |
| Veilchenwurzel | | | |
| Dillſaamen | von jedem | 2 | — |
| Sternanis | | | |
| Salbei | | | |
| Orangenblüthe | | | |
| bittere Mandeln | von jedem | 1 | Loth |
| Zimmtblüthen | | | |
| Fenchel | | | |
| Citronenſchaalen | | | |
| Weinſteinſalz | | | |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 7 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage bei gelinder Wärme ſtehen, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 2 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker und 3½ Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt, filtrire ihn nach etlichen Tagen, und

 gebe

gebe ihm die Farbe durch eine der oben angeführten dunkelrothen Tinkturen.

115.

## Breßlauer Abtwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Huflattig<br>Feigen | von jedem | 4 | Loth |
| Engelſüß<br>Roſinen | von jedem | 3 | — |
| Angelikwurzel<br>Wachholderbeeren<br>Ehrenpreiß<br>Nelken | von jedem | 2 | — |
| feinen Zimmt | ; ; ; | $1\frac{1}{2}$ | — |
| Süßholz<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 | —. |

Wenn alles gehörig klar gemacht, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gießt man 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, zieht den Geiſt ab, und verſüßt ihn mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, welcher in 5 Maas reinem Brunnenwaſſer gehörig geläutert worden iſt, filtrirt ihn nach einigen Tagen, und gibt ihm die Farbe des vorigen.

116.

## Italiäniſches Abtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarin | | 6 Loth |
| Steinklee | | 4 — |
| Meliſſe, Merrettig | von jedem | 2 — |
| Krauſemünze, Storax, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Salmiak, Myrrhen, Nelken | von jedem | ½ — |

mache alles gehörig klein, thue es in eine Flaſche, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 2 Maas Roſenwaſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund ordinären Hutzucker, der in 2 Maas Waſſer gehörig aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 82.

117.

## Approbirtes Peſtwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Tormentill, Bibergeil | von jedem | 2 Loth |

| | |
|---|---|
| Aloe<br>Rhabarber<br>Cardobenediktenkraut<br>Diptam<br>Angelika<br>Rosmarin<br>Thymian<br>Chamillen<br>Polei<br>Wachholderbeeren<br>Salbei<br>Pimento<br>Kampfer<br>Terra ſigillata<br>Weinſteinſalz | von jedem 2 Loth |
| Lerchenſchwamm ; | 1 ½ Quent. |
| Entian ; ; | 1 — |

Alle dieſe Species werden, nachdem ſie gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, 4 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber gegoſſen, bei gelinder Wärme ſo lang digerirt, bis das Gemenge eine röthliche Farbe bekömmt. Nachher filtrirt man es, und hebt den Geiſt zum Gebrauch in Bouteillen auf.

§. 83.

## §. 83.

### 118.

### Roſoli.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cubeben | : | 4 Loth |
| Anis | von jedem | 2 — |
| Citronenſchaalen | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Veilchenwurzel | | |
| Fenchel | von jedem | 1 — |
| Nelken | | |
| Zimmt | | |
| Calmus | | |
| Cardemomen | : | 1 Quent. |

Zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas doppelt abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

### 119.

### Ein anderer Roſoli.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cubeben | : | 6 Loth |

Gal-

| | | |
|---|---|---|
| Galgant | | 3 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Roſenblätter<br>Violenwurzel<br>Paradieskörner<br>Ingwer<br>Zittwerwurzel<br>Rosmarin | von jedem | 2 — |
| Zimmt<br>Cardemomen<br>Muskatennuß<br>Lavendelblüthen<br>Nelken<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maaß rectificirten Spiritus darauf, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ſeihe den Geiſt behutſam ab, und verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 1 ½ Pfund Zucker und 2 ½ Maaß Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt.

120.

## Franzöſiſcher Roſoli.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt<br>Anis<br>Coriander | von jedem | 2 Loth |

Nelken

| | | |
|---|---|---|
| Nelken | ɛ | 1 Loth |
| Muskatenblüthe | ɛ | ½ — |
| langen Pfeffer | ɛ | 1 Quentchen |
| friſche Citronen | ɛ | 2 Stück |
| friſche Pomeranzen } friſche Apfeldeſinen } | | von jedem 1 Stück. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas rektifizirten Weingeiſt darauf, laſſe es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, nehme zum Verſüßen 2½ Pfund Farinzucker, koche dieſen in 1 Maas Roſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer, läutere ihn gehörig, und gieße ihn unter den erhaltenen Geiſt. Um dem Roſoli eine ſchöne Farbe zu geben, ſo nehme man 2 Quentchen Cochenille, und 1 Quentchen Alaun, ſtoße dieſes in einem Mörſer klar, thue es unter den Roſoli, laſſe es einige Tage ſtehen, alsdann aber filtrire man es durch Löſchpapier. Will man den Roſoli wohlriechend haben, ſo darf man nur einige Gran Biſam in einem Läppchen hineinhängen.

121.

## Ein anderer franzöſiſcher Roſoli.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Nelken } feinen Zimmt } | von jedem | 2 Loth |

ſtoße

ſtoße beides klar, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 48 Stunden ſtehen, alsdann läutere man 1 ½ Pfund feinen Zucker in 2 Maas Waſſer, ſtoße hierauf 1 Loth Cochenille oder Kermeskörner ganz klar, und tröpfle 15 bis 20 Tropfen Oleum Tartari dazu, gieße ſodann ſoviel vom beſten Spiritus Vini darauf, als zum Ausziehen der Tinktur nöthig iſt, und hiermit färbe man dann den Roſoli. Ferner nehme man 5 Gran grauen Ambra, 2 Gran Biſam, reibe beides mit Zucker untereinander, thue es in ein Gläschen, gieße ½ Loth Roſenſpiritus darauf, laſſe es 48 Stunden ſtehen, und vermiſche es mit dem Roſoli.

## 122.

## Italiäniſcher Roſoli.

Man nehme 2 Maas Brunnenwaſſer, laſſe es kochen, und wenn es wieder abgekühlt iſt, ſo gieße man 2 Maas Spiritus Vini dazu, nehme ſodann 3 Loth Aniseſſenz, 4 Loth Zimmtwaſſer, 1 Gran Biſam und Ambra, 12 Loth geläuterten Zucker, und gieße alles dieſes unter den Roſoli.

## 123.

## Turiner Roſoli.

Man nehme:

grauen Ambra . . . 1 ½ Quent.

unver=

unverfälſchten Biſam 1 ½ Scrupel
reibe beides in einem Mörſer mit rektifizirten Weingeiſte, thue dazu
Confect. Alkermes : 3 Loth
zerſtoße es in Roſenwaſſer zur Dicke eines Syrups, nehme ferner
eingeſottenen Zuckerkand 3 Loth
Spiritus Vini : 4 Maas
gieße und miſche vorerwähnte Ingredienzien wohl untereinander, thue alles in eine Bouteille, verwahre dieſelbe mit einem guten Kork, ſetze es etliche Tage in Digeſtion, filtrire es, und hebe es zum Gebrauch auf. Will man den Roſoli ſchön roth haben, ſo nehme man Klatſchroſenblätter, und thue ſie unter denſelben.

124.

## Noch eine andere Art Roſoli.

Man nehme:

feinen Zucker : 1 ½ Pfund
Zimmt : : ½ Loth
Nelken : 4 bis 5 Stück
weiß Sandelholz 1 Quentchen
die gelbe Schaale von einer Limonie
Muskus : : 6 Gran
Ambra : : ebenſoviel
klaren ſchwachen Branntewein
das Weiße von einem Ey

alles

alles dieſes menge man unter einander, laſſe es digeriren, filtrire es, und hebe den Geiſt zum Gebrauch auf.

### 125.

## Weißer Roſoli.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen | : | 8 | Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 6 | — |
| Zittwerwurzel | von jedem | 5 | — |
| Caſſia ligni | | | |
| Neugewürze | von jedem | 3 | — |
| Veilchenwurzel | | | |
| Anis | | | |
| Ingwer | von jedem | 1 | — |
| Rosmarin | | | |
| Nelken | von jedem | $\frac{1}{2}$ | — |
| Galgant | | | |

ſchneide und ſtoße alles klein, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und 1 Handvoll Aſche in eine Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

### 126.
## Roſolio di Perſico.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln<br>Pfirſchkerne<br>Pflaumenkerne<br>Kirſchkerne | von jedem | ½ Pfund |
| feinen Zimmt | ſ | 2 Loth |
| Anis<br>Nelkenblüthe<br>Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 —. |

Wenn alles dieſes gehörig klar gemacht worden iſt, ſo thut man es in eine Flaſche, gießt 6 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, läßt es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringt es auf die Abziehblaſe, gießt 3 Maas Waſſer dazu, zieht den Geiſt gehörig ab, und verſüßt ihn mit 2 Pfund Zucker, der in 3 Maas Waſſer gehörig aufgelößt worden iſt.

## §. 84.

### 127.
## Chemnitzer Luftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Alantwurzel | ſ | 6 Loth |
| Huflattig | ſ | 5 — |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>Feigen<br>kleine Roſinen | von jedem | 4 Loth |
| Wachholderbeeren<br>Yſop<br>Engelſüß<br>Salbei<br>Anis<br>Lorbeeren<br>Zimmt<br>Salz | von jedem | 2 — |
| Violenwurzel<br>Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Cardemomen | von jedem | 1 — |
| Ingwer | „ „ | ½ —. |

Alle dieſe Species werden theils zerſchnitten, theils zerſtoßen, in eine Flaſche gethan, 6 Maas doppelt abgezogener Branntewein darüber gegoſſen, 14 Tage bis 3 Wochen bei gelinder Wärme ſtehen gelaſſen, ſodann abgezogen, und mit aus 2 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer verſüßt, nach einigen Tagen filtrirt, und dem Geiſte die Farbe, durch die oben angezeigte himmelblaue Tinktur, gegeben.

128.

## Eine andere Art Chemnitzer Luftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Huflattig<br>Eibiſchkraut<br>Scabioſen<br>große Roſinen<br>ſchwarze Bruſtbeeren<br>Citronenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Alantwurzel | : | 3 — |
| Cardobenediktenwurzel<br>Nelken<br>goldenen Wiederthon<br>Violenwurzel<br>Meliſſe<br>Calmus<br>Fenchel<br>Majoran<br>Enzian | von jedem | 2 — |
| römiſchen Neſſelſaamen<br>Ehrenpreiß | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße

| | | |
|---|---|---|
| guten Rheinwein | : | 3 Maas |
| rektifizirten guten Spiritus | | 2 — |
| Brunnenwaſſer | : | 6 — |

darauf, laſſe es etliche Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es nebſt 5 Maas hinzugegoſſenem

Waſſer ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 1 Maas Roſen- und 1 Maas Brunnenwaſſer aufgelößt worden iſt. Die Farbe kann man ihm mit etwas Safran geben; ſoll das Luftwaſſer aber auch einen angenehmen Geruch haben, ſo kann man einige Quentchen Ambra oder Biſam in ein Säckchen thun, und daſſelbe in das Gefäß hängen, und es ſo lange darinn laſſen, bis das Luftwaſſer ganz verbraucht iſt.

## 129.
## Noch eine andere Art Chemnitzer Luftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| große Roſinen | : | 6 Loth |
| Wachholderbeeren<br>ſchwarze Bruſtbeeren<br>Mandeln<br>Calmus<br>weiß Andornkraut | von jedem | 3 — |
| Alantwurzel<br>goldenen Wiederthon<br>Enzian<br>Majoran<br>Meliſſe<br>Datteln<br>Scabioſen<br>Cardemomen<br>Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jed. | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Saſſafras<br>Gernſtelwurzel<br>Storax<br>Nelken<br>Ingwer<br>Süßholz | von jedem | 1 Loth |
| Safran | : : | 1 Quent. |
| Moſchus | : : | 2 Gran |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Roſenwaſſer darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und 1 Hand voll Buchenaſche in die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 3 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt, und verfahre ferner, wie beym vorigen.

130.

## Eine andere Art Luftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren<br>friſche Alantwurzel<br>Bibernellwurzel<br>Dillkraut<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 3 Loth |
| Citronenſchaalen<br>Angelika<br>Zimmt | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Benzoeharz<br>Fenchel<br>Meliſſe<br>Yſop<br>Rosmarin<br>Storax<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Muskatenblumen<br>Salbei<br>Safran<br>Nelken<br>Lorbeeren<br>Anis<br>Ingwer | von jedem | 1 — |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas vom beſten Spirtus Vini darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, färbe ihn mit Safran, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Zucker und 2 Maas Waſſer iſt bereitet worden.

### 131.

### Noch eine andere Art Luftwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| friſche Alantwurzel | 3 Loth |
| Wachholderbeeren | 2 — |

Cal-

| | | |
|---|---|---|
| Calmus<br>Chamillen<br>Krauſemünze<br>Kümmel<br>Fenchel<br>Zimmtblüthe | von jedem | 2 Loth |
| weißen Ingwer<br>feinen Zimmt<br>ganze Lorbeeren<br>Muskatennüſſe<br>Cardemomen<br>Anis<br>Galgant<br>Majoran<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| Nelken | : : | ½ — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitetem Zuckerwaſſer.

## 132.

## Danziger Luftwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rettig | : | 4 Loth |
| Rosmarin | : | 2 — |
| Kümmel | : | 4 — |

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe | | 2 Loth |
| Fenchel | | 1 ½ — |
| Zimmt | von jedem | 1 — |
| Saſſafras | | |
| Orangenblüthe | | |
| Chamillen | | |
| Violenwurzel | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Sternanis | | ½ —. |

Alles dieſes wird gehörig zerkleinert, in eine Flaſche gethan, 10 Maas guter abgezogener Branntewein darüber gegoſſen, das Gemenge 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſtellt, ſodann nebſt 4 Maas reinem Waſſer und 1 Hand voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe gebracht, abgezogen, und der erhaltene Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, verſüßt, und nach einigen Tagen filtrirt.

## §. 85.

### 133.

### Cardemomenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen | | 8 Loth |
| Citronenſchaalen | | 4 — |
| Zimmt | von jedem | 2 — |
| Anis | | |

Lor:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren<br>Muskatennuß<br>Nelken<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |
| Kümmel | : : | ½ — |

mache alles klein, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, und laſſe es in einer Flaſche bei gelinder Wärme 8 bis 10 Tage digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund ordinären Zucker, der in 1½ Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

134.

## Eine andere Art Cardemomenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen | : : | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 3 — |
| Citronenſchaalen<br>friſche Orangenblüthe<br>große Roſinen | von jedem | 2 — |
| Süßholz<br>Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Violenwurzel | von jedem | 1 — |
| Wachholderbeeren | : | ½ —. |

Nachdem alles dieſes klar gemacht, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gießt man 4 Maas ab-

abgezogenen Branntewein darüber, läßt es 14 Tage bei mäßiger Wärme digeriren, zieht es ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund, in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Farinzucker, und filtrirt ihn nach einigen Tagen.

## §. 86.

### 135.

### Der blaue Aquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Bibernellwurzel | : . | 16 Loth |
| Krauſemünze<br>Cardobenediktenkraut<br>Cubeben | von jedem | 4 — |
| Nelkenwurzel<br>Paradieskörner<br>Thymian<br>Kümmel | von jedem | 2 — |
| Fenchel<br>Anis<br>Meliſſe<br>Calmus<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 1 — |

mache alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 10 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund Zucker,

Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmä=
ßig geläutert worden iſt.

## §. 87.

### 136.

### Kaffeeaquavit.

Man nehme 3 Pfund ordinären Zucker, löſe ihn in 6 Maas laulichten Waſſer auf, gieße 2 bis 3 Eßlöffel voll gute Bierhefen dazu, laſſe es ſo lang in gelinder Wärme gähren, bis es einen ſäuerlichen Geruch bekömmt. Sobald man die Hefen gegeben, ſo rühre man ein halb Pfund friſchgebrannten und gemahlenen Kaffee dazu, laſſe es, wie kaum bemerkt worden, gähren, und ziehe es ab; den erhaltenen Geiſt ziehe man noch einmal über 8 bis 11 Loth gebrannten und gemahlenen Kaffee, wenn man ihn etliche Tage vorher in einer wohlverwahrten Flaſche hat digeriren laſſen, ab, und verſüße ihn mit 1 ½ Pfund ordinären Zucker, der in 2 Maas Waſſer iſt geläutert worden.

Auf ähnliche Art kann man auch einen angenehmen Chokoladenaquavit machen.

§. 88.

§. 88.

137.

## Geſundheitsaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren<br>Muskatenblüthe<br>Cardemomen<br>Paradieskörner<br>Bibergeil<br>Citronenſchaalen<br>Krauſemünze<br>Raute<br>Wermuth<br>Nelken | von jedem | 2 Loth |
| Wachholderbeeren<br>Cardobenediktenkraut<br>Ehrenpreiß<br>Granatſchaale<br>Anis<br>weißen Ingwer<br>Yſop<br>Meliſſe<br>Majoran | von jedem | 1 — |
| Enzian | | 1 Quentchen. |

Nachdem alles gehörig zerſchnitten, geſtoßen und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 10 Maas ordinären Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme dige-riren,

riren, ziehe es alsdann gehörig ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 3 Maas Waſſer geſotten worden iſt.

### 138.
### Eine andere Art Geſundheits-aquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel | | |
| Wachholderbeeren | von jedem | 4 Loth |
| Saturei | | |
| Liebſtöckel | von jedem | 3 — |
| Roſolisblumen | | |
| Cardobenediktenwurzel | | |
| Veilchenwurzel | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Krauſemünze | von jedem | 2 — |
| Yſop | | |
| Raute | | |
| Nelken | | |
| Weinſteinſalz | - | 1 ½ — |
| weißen Zimmt | | |
| Gottvergeß | | |
| Rosmarin | | |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 Loth |
| Lorbeeren | | |
| Meliſſe | | |
| Bibergeil | | |
| Anis | | |
| Kochſalz | - - | ½ —. |

Wenn

Wenn alles gehörig klar geſchnitten und geſtoßen worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 2 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe es gehörig ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 1 Pfund ordinären Zukker oder Syrup, der in 2 Maas Waſſer gehörig aufgelößt, und geläutert worden iſt, und filtrire ihn, nachdem er einige Tage geſtanden hat.

§. 89.

139.

### Gewürzaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Orangenblüthe | : | 3 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Weinſteinſalz<br>Nelkenblüthe<br>Nelken<br>Muskatenblüthe<br>Cardemomen<br>Safran<br>Weihrauch<br>Salbei | von jedem | 1 — |

Neu:

| | |
|---|---|
| Neugewürze<br>Paradieskörner<br>Biſamkraut<br>Cardobenediktenkraut<br>Majoran<br>Galgant<br>Calmus<br>Ingwer<br>Zittwer<br>Rosmarin | von jedem 1 Loth |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, ſetze es 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, und nachdem es digerirt hat, ziehe man es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zukkerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

## §. 90.

### 140.

### Erdbeeraquavit.

Man nehme 12 Maas des beſten Franz- oder Weinhefenbranntetweins, thue dieſen in eine Flaſche, fülle ſie halb voll mit reifen Erdbeeren, und laſſe ſie darinn liegen, bis alle Kräfte herausgezogen ſind; gieße ſodann den Branntewein ab, thue friſche Erdbeeren hinein, und

und wiederhole dieſes 3 bis 4mal; endlich verſetze man denſelben mit geläuterten Zucker ſo lang, bis er die verlangte Süßigkeit hat.

## §. 91.

### 141.

### Ein gutes Waſſer, welches bei Seitenſtechen gute Dienſte leiſten ſoll? —

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze<br>Merretig | von jedem | 6 Loth |
| weißen Bernſtein | ſ | 4 — |
| rothe Corallen | ſ | 3 — |
| Steinbrechwurzel<br>Rosmarinblüthe<br>Pimpinelle<br>Wachholderbeeren<br>Anis | von jedem | 2 — |
| Galgant ſ | ſ | $1\frac{1}{2}$ — |
| Wermuth<br>Meliſſe<br>Salbei<br>Majoran<br>Calmus<br>Citronenſchaalen<br>Salz | von jedem | 1 — |

Wenn alles dieſes gehörig zerkleinert worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 7 Maas guten

guten Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es, nachdem man 3 Maas reines Brunnenwaſſer in die Abziehblaſe gegoſſen, ab, verſüße den Geiſt mit 2 Pfund in 3 Maas reinem Waſſer aufgelößten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 92.

## Ratafia.

Unter Ratafia verſteht man einen Aquavit oder Liqueur, der gewöhnlich aus verſchiedenen Baum- und Gartenfrüchten, entweder mit oder ohne Gewürze, gemacht wird. Man hat ihrer verſchiedene Arten.

### 142.

### Kirſchratafia.

Man nehme nach Verhältniß des örtlichen Gemäßes 2 bis 3 Mätzen ſchwarze Kirſchen ohne Stiele, ſtoße ſie in einem Mörſer klein, ſo, daß keine Kerne ganz bleiben, thue ſie in ein Gefäß, ſtelle ſie 2 Tage in den Keller, preſſe hernach den Saft durch ein feines Tuch wohl aus, und fülle ihn in eine Flaſche. Die zurückgebliebenen Hülſen und Kerne thue man in eine Abziehblaſe, gieße 10 Maas guten reinen Fruchtbranntewein darüber, ziehe den Geiſt gehörig ab, nehme 2 bis 3 Maas davon, und 1 Maas von dem Kirſchſafte, nachdem vorher 1

Pfund ordinärer Zucker darinn aufgelößt worden; miſche alles wohl untereinander, und — der Rataſia iſt fertig.

143.

## Maulbeerrataſia.

Man nehme 4 bis 5 Pfund Maulbeeren und 1 Pfund Kirſchen, zerquetſche beides wohl, und reibe es durch einen Durchſchlag; ferner nehme man:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt | } von jedem | 1 Loth |
| Cardemomen | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Moſchus | : : | ½ — |

ſtoße alles klar, thue es nebſt dem Maulbeer- und Kirſchſaft in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, filtrire es, verſüße es mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund ordinären Zucker und 1 Maas Waſſer bereitet worden iſt, und filtrire es nach einigen Tagen noch einmal.

144.

## Ein anderer Rataſia.

Man nehme ohngefähr 2 bis 3 Pfund ſchwarze ſaure Kirſchen, ſtoße ſie in einem Mörſer klein, thue ſie mit einigen Maas guten abgezo-

gezogenen Branntewein in eine Flaſche, laſſe ſie 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme ſtehen, preſſe die Miſchung durch ein leinen Tuch, nehme 8 Loth Farinzucker, ½ Loth feinen Zimmt, ⅓ Loth Muskatenblüthe, und ½ Quentchen Pfeffer, thue es dazu, rühre alles wohl durcheinander, laſſe es 8 Tage bei mäßiger Wärme digeriren, und filtrire es dann durch ein ſauberes weißes Tuch.

## 145.

## Eine andere Art Kirſchratafia.

Man nehme vollkommen reife ſchwarze Sauerkirſchen 2 bis 3 Mätzen, zerſtoße ſie, thue ſie in ein glaſurtes Gefäß, ſetze ſie ein paar Tage ins Kühle, preſſe ſie durch ein Tuch, ſiede den erhaltenen Saft mit 1 Pfund Zucker ab, und gieße ihn, wenn er kalt geworden iſt, in eine Flaſche. Die zurückgebliebenen Hülſen und Kerne thue man, nebſt 2 Loth Citronenſchaalen, 1 Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelkenblüthe, 1 Loth Cardemomen, 1 Loth Weinſteinſalz, ½ Loth Nelken, ½ Loth Coriander, nachdem man dieſe Species gehörig zerkleinert, in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Fruchtbrannteweins darüber, laſſe die Miſchung 6 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe ſie ab, und vermiſche den erhaltenen Geiſt mit dem obigen Kirſchſafte. Sollte der Aquavit zu ſtark ſeyn, ſo ſchwäche man ihn mit etwas Brunnen-

 waſſer,

waſſer, und ſollte er nicht ſüß genug ſeyn, ſo verſüße man ihn noch mit Zuckerwaſſer.

146.

## Himbeerenratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Himbeeren | | 18 Pfund |
| ſaure Kirſchen | | 8 — |
| Johannisbeeren | | 6 — |

beere die Kirſchen und Johannisbeeren wohl ab, ſtoße erſtere ſammt den Kernen in einem Mörſer, die Johannis- und Himbeeren aber zerquetſche man, preſſe den Saft aus und ſiede ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker. Das Zurückgebliebene thue man in eine Flaſche, und nehme dann folgende Species hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | | 4 Loth |
| Nelkenblüthe, Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthe, ſüße Mandeln, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| feinen Zimmt, Cardemomen | von jedem | ½ —. |

Alles dieſes ſtoße man recht klar, thue es zu dem vorigen, gieße 12 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laß es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit dem obigen Safte.

Sollte

Sollte derſelbe noch zu ſtark und herbe ſeyn, ſo verſetze man ihn mit Zuckerwaſſer.

147.

## Johannisbeerenratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| rothe Johannisbeeren | | 12 Pfund |
| weiße — — | | 8 — |
| ſüße Kirſchen | : | 6 — |
| ſaure — | : | 4 — |

beere die Johannisbeeren und Kirſchen wohl ab, zerſtoße letztere mit den Kernen in einem Mörſer, zerquetſche die Johannisbeeren wohl, preſſe den Saft aus, und ſiede ihn mit 3½ Pfund Hutzucker ab; die Hülſen und Kerne thue man in eine Flaſche, und thue folgende Ingredienzien hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | : : | 8 Loth |
| Citronenſchaalen | : | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen | : | 2 — |
| Cardemomen, Orangenblüthe | von jedem | 1½ — |
| Nelken, Muskatennüſſe, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Lorbeerblätter | : | ½ —. |

Nachdem alles gehörig klar gemacht worden iſt, ſo gieße man 10 bis 12 Maas abgezogenen Branntewein dazu, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, und ziehe alsdann den Geiſt

 ab.

ab. Zu dieſem gieße man noch 1 bis 2 Maas Kirſchſaft, und wenn er nicht ſüß genug ſeyn ſollte, auch noch etwas Zuckerwaſſer, ſo wie zum Verdünnen bloßes reines Brunnenwaſſer.

148.

## Weißer Ratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | : | 1 Pfund |
| weißen Zimmt | | |
| Nelken | | |
| Coriander | von jedem | 1 Loth |
| Cardemomen | | |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 ½ Pfund Farinzucker und 2 Maas Waſſer iſt bereitet worden.

149.

## Noch eine Art Ratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln | : | 18 Loth |
| Citronenſchaalen | : | 4 — |
| Muskatennüſſe | : | 2 — |
| Zimmtblüthe | : | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Nelken<br>Cardemomen | von jedem | 1 Loth |
| Zimmt | : : | ½ —. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 bis 10 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, gieße 2 bis 3 Maas Kirſchſaft dazu, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 2½ Maas Waſſer aufgelößten Zucker.

150.

## Noch eine andere Art Ratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | : | 1 Pfund |
| bittere Mandeln | : | 4 Loth |
| ſüße — — | : | 3 — |
| Coriander | : | 1½ — |
| Aprikoſenkerne<br>Kirſchkerne<br>Pflaumenkerne<br>feinen Zimmt<br>Nelken<br>Cardemomen | von jedem | 4 Loth |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und ver-

verſüße ihn mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geläuterten Zucker.

## 151.

## Sellerieratafia.

Man nehme Sellerieſaamen und etwas Selleriewurzeln, thue auf 1 Pfund derſelben vier Maas abgezogenen Branntewein, werfe 8 Loth Zucker dazu, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ſchüttle alles alle Tage wohl um, filtrire es, und hebe es in Bouteillen auf, und wenn er noch nicht ſüß genug iſt, ſo verſüße ihn nach Belieben.

## 152.

## Quittenratafia.

Man reibe ſchöne, friſche, vollkommen reife Quitten auf einem Reibeiſen, drücke ſie durch ein härnes Sieb, preſſe alsdann allen Saft aus, laſſe den erhaltenen Saft ein wenig ſtehen, gieße ſoviel Branntewein, als es Quittenſaft iſt, dazu, und auf 1 Maas 8 Loth ordinären Hutzucker, etwas Zimmt, Nelken, Coriander und Muskatenblüthen nach Proportion der Menge des Saftes, laſſe es eine Zeitlang in mäßiger Wärme ſtehen, filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es in Bouteillen auf.

153.

## Aprikoſenratafia.

Man laſſe zerſchnittene Aprikoſen 2 bis 3 Tage in Brannteweín weichen, filtrire die Miſchung, und thue nach Proportion der Menge derſelben folgendes dazu: z. B. auf 6 Maas des angeſtellt geweſenen Branntewains $\frac{3}{4}$ Pfund Kirſchkerne, $\frac{1}{2}$ Pfund Affrikoſenkerne, ein Quent. Zimmt, ein Dutzend Gewürznelken, Coriander, ſoviel man zwiſchen 2 Fingern halten kann, $3\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, und 2 Maas gekochtes und wieder kalt gewordenes Waſſer. Wenn alles dieſes gehörig geweicht iſt, ſo wird es, wie ſchon geſagt, filtrirt, und zum Gebrauch aufgehoben.

154.

## Noch eine andere Art weißer Ratafia.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne<br>Aprikoſenkerne<br>bittere Mandeln<br>Citronenſchaalen | von jedem | 8 Loth |
| Würznelken<br>Zimmtblüthen | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |

die Citronenſchaalen weiche man etliche Stunden vorher in Waſſer ein, ſchneide das Weiße recht ſauber aus, ſtoße die übrigen Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezo-

gezogenen Branntewein darüber, ſetze es ohngefähr 8 Tage in gelinde Wärme, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer und 1 Handvoll Kochſalz auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 1 Pfund feinen in 2 Maas Waſſer vorſchriftmäßig aufgelößten und geläuterten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 93.

155.

## Karmeliterwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | : | 3 Loth |
| Citronenſchaalen, Fenchel, Coriander, Engelſüß, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Meliſſenblätter, Muskatennüſſe, feinen Zimmt, Maiblumen, Betonienkraut, Yſop | von jedem | 1 — |
| Lorbeeren | : : | ½ — |

Wenn alles dieſes gehörig klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe

laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt.

§. 94.

156.

## Couragewaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Ameiſenſpiritus, welcher 2 bis 3mal über friſche Ameiſen abgezogen worden | | 5 Maas |
| Cubeben | : : | 4 Loth |
| Citronenſchaalen | : | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Veilchenwurzel | | |
| Zittwerwurzel | | |
| Storax | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Meliſſe | von jedem | 1 —. |
| Salbei | | |
| Yſop | | |
| Nelken | | |
| Cardemomen | | |
| Maſtix | | |
| Benzoe | | |
| Sternanis | | |

Nachdem alles gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 3 Maas des

des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 8 Tage zuſammen digeriren, thue es in die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, hänge 4 bis 5 Gran Biſam in den Helm, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 3 Pfund in 3 Maas Waſſer aufgelößten Zucker.

§. 95.

157.

## Gebranntes Waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rhabarber | : : | 6 Loth |
| Sellerie | : : | 4 — |
| Kümmel | : : | eben ſo viel |
| Caſſia ligni | : : | 3 Loth |
| Yſop | : : | eben ſo viel |
| Cardemomen, Alantwurzel, Ingwer, Rosmarinbüthe, Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Meliſſe, Salbei, Angelika, Anis, Süßholz | von jedem | 1 — |
| Bitterklee | : : | $\frac{1}{2}$ —. |

Alles dieſes zerkleinere man gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 12 Maas guten abgezogenen Brannte-

Branntewein darauf, laſſe es 4 Tage bei gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund Farinzucker, und 3 ½ Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 95.

158.

## Danziger Coriander.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coriander | : | 12 | Loth |
| Fenchel : | : | 4 | — |
| engliſches Gewürz, Kümmel | von jedem | 3 | — |
| Gewürznelken, Anis, Cardemomen, Zimmtblüthe, Weinſteinſalz | von jedem | 2 | — |
| Galgant, Ingwer | von jedem | 1 | — |
| Muskatennuß | : | ½ | — |

ſtoße alles ſehr gut untereinander, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es ein paar Tage digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 1 Pfund Zucker, der in 3 Maas

Brun-

Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 97.

159.

### Löffelkrautaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gutes friſches Löffelkraut | | 12 Hände voll |
| Chamillen | | 4 Loth |
| Salbei | | 3 — |
| Meliſſe | von jedem | 2 — |
| Krauſemünze | von jedem | 2 — |
| Alantwurzel | von jedem | 2 — |
| Lorbeeren | von jedem | 2 — |
| gelben Senf | von jedem | 2 — |
| Kümmel | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe | von jedem | 2 — |
| Kochſalz | von jedem | 2 — |
| Fenchel | von jedem | 1 — |
| Wachholderbeeren | von jedem | 1 — |
| Yſop | von jedem | 1 — |
| Angelika | von jedem | 1 — |
| Galgant | von jedem | 1 — |
| langen Pfeffer | von jedem | 1 — |
| Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es einige Tage bei gelinder Wärme

me digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn entweder gleich mit Zuckerwaſſer, oder gieße ihn noch einmal in eine Flaſche, thue abermals 8 bis 10 Hände voll Löffelkraut dazu, laſſe dieſes Gemenge wieder 5 bis 6 Tage digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn dann mit 2 Pfund in 3 Maas reinem Waſſer vorſchriftsmäßig geläuterten Zucker.

§. 98.

160.

## Muskatenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe | | 6 Loth |
| Muskatenblüthe<br>Cubeben<br>bittere Mandeln<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 3 — |
| Zimmt<br>Violenwurzel<br>Nelken | von jedem | 2 — |
| Pinien<br>Nelkenblüthe<br>Cardemomen ohne Schaalen<br>Engelſüß<br>Citronenſchaalen | v. jed. | 1 — |
| weißen Ingwer | | ½ — |

Nach=

| | | |
|---|---|---|
| Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | ½ Loth |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 7 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 10 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 ½ Pfund ordinären Hutzucker, oder Syrup, und 3 Maas reinem Brunnenwaſſer iſt bereitet worden, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen. Auf die zurückgebliebenen und ſchon ziemlich ausgezogenen Species kann man noch einige Maas ordinären Branntewein gießen, dies Gemenge noch einige Zeit digeriren laſſen, dann abziehen, und den erhaltenen Geiſt gehörig verſüßen.

## §. 99.

### 161.

### Karthäuſerwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Karthäuſerkraut | | 8 Loth |
| Bitterwurzel<br>Tauſendgüldenkraut<br>Kümmel | von jedem | 3 — |
| Cardobenediktenwurzel<br>arabiſche Coſtuswurzel<br>Salbei | von jedem | 2 — |

Wach-

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren<br>Violenwurzel<br>Pimento<br>Citronenſchaalen<br>Zimmt<br>Salz | von jedem | 2 Loth |
| Weihrauch<br>Myrrhen<br>Fenchel<br>Engelſüß<br>Lorbeerblätter<br>Galgant<br>Krauſemünze<br>Nelken | von jedem | 1 — |
| Potaſche | | ½ — |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darauf, laſſe es einige Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund Zucker, ſo in 3 Maas Waſſer geläutert worden iſt.

## §. 100.

### 162.

### Orangenaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| rektifiizirten Spiritus<br>Brunnenwaſſer | von jedem | 1 Maas, |

friſche Semmelkrumen für 6 Pfennige,

 ziehe

ziehe dieſe Miſchung behutſam ab, nehme ſo⸗
dann

Orangenwaſſer : 1 Maas
feinen Zucker : 1 Pfund

ſtoße den Zucker klar, thue ihn unter das Oran⸗
genwaſſer, und gieße ſodann den über die Sem⸗
melkrumen deſtillirten Spiritus auch dazu, rühre
alles wohl untereinander, und filtrire es durch
Löſchpapier.

163.

## Eine andere Art Orangenaquavit.

Man nehme 20 Stück ſüße Pomeranzen, ſchneide die Schaale ganz ſauber davon ab, daß gar nichts Weißes daran bleibt, ſodann gieße man 6 Maas Spiritus Vini und 4 Maas Waſ⸗ſer darüber, thue ½ Loth Potaſche dazu, laſſe es 14 Tage digeriren, ziehe den Geiſt ordentlich ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 1 ½ Maas Waſſer vor⸗ſchriftsmäßig bereitet worden iſt. Um nun aber auch dieſem Aquavite ſeine ihm eigene Farbe zu geben, ſo nehme man 8 bis 10 Stück Orangen, ſchäle die braune Schaale ſauber ab, ſchneide ſolche in Scheibchen, thue ſie in eine Bou⸗teille, gieße vom obigen Spiritus ohngefähr 3 Maas Waſſer darüber, laſſe es bei ge⸗linder Wärme 5 bis 6 Tage ſtehen, ihn ſo die Farbe gehörig ausziehen, und bediene ſich dann

seiner

ſeiner, um den übrigen die Farbe zu geben. — Auf dieſe Art habe ich mehrmalen Orangenaquavite gemacht, ihn aber nie ſo gut gefunden, als wenn ich von den geſchälten Orangen den Saft auspreßte, die Kern beim Auspreſſen herauslaß, den Saft mit geläuterten Zucker abſod, und den Aquavit damit verſüßte; den Aquavit ſelbſt aber, wenn er etwa trübe wurde, filtrirte.

## 164.

## Noch eine andere Art Orangenaquavit.

Man nehme ohngefähr 10 Stück ſüße Pomeranzen, ſchäle ſie behutſam, ſchneide ſie in Scheibchen, thue ſie in eine Flaſche, gieße 5 Maas vom beſten Weinhefenſpiritus darüber, thue ein Loth Weinſteinſalz dazu, vermiſche alles mit 2 Maas Waſſer, laſſe es 14 Tage bei mäßiger Wärme digeriren, ziehe es ſodann ab, drücke den Saft von den Pomeranzen ſauber aus, nehme 1 Maas Maſſer, ſiede 1 Pfund Zucker darinne, gieße den Saft dazu, und vermiſche alles wohl miteinander.

## 165.

## Lindauer Orangenaquavit.

Man nehme:

Orangenblüthen : 6 Loth

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 2 Loth |
| Muskatenblüthe<br>feinen Zimmt<br>Nelken<br>Fenchel<br>Lavendelblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>Pomeranzenſchalen<br>Citronenſchaalen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Sternanis<br>bittere Mandeln | von jedem | ½ — |

zerkleinere alles dieſes gehörig, thue es in eine Flaſche, ſchneide 8 Stück Orangen klein, thue ſie dazu, gieße alsdann 6 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 14 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, ſo aus 2 Pfund Zucker, und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 101.

166.

## Sellerieaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Grünen Sellerie | = | 8 Loth |
| Sellerieſaamen | = | 6 — |

Sellerie=

| | | |
|---|---|---|
| Sellerieſwurzel | : | 6 Loth |
| feinen Zimmt<br>Alantwurzel | von jedem | 1 — |
| Engelſüßwurzel | : | 1½ — |
| Violenwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Rosmarin<br>Meliſſe<br>Nelken<br>Muskatennuß<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Ingwer | : | ½ — |

Wenn alles dieſes gehörig klar gemacht und in eine Flaſche gethan worden, ſo gieße man 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe alles 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

§. 102.

167.

### Chriſtophlet.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>feinen Zimmt | von jed. | 4 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Würznelken | | 2 Loth |
| Orangenblüthe | | 1½ — |
| Muskatenblüthe | von jed. | 1 — |
| kleingeſchnittene Vanille | | |
| Cardemomen | von jedem | ½ — |
| Zimmtblüthe | | |
| bittere Mandeln | | |
| Moſchus | | 2 Gran. |

Nachdem man alles dieſes klar geſchnitten und geſtoßen hat, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 4 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 Tage in mäßiger Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 Pfund Zucker, der in 1 ½ Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt, und geläutert worden iſt.

168.

## Danziger Chriſtophlet.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen | | 8 Loth |
| Sternanis | | 2 — |
| Muskatenblumen | von jedem | 1 — |
| Zimmt | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Coriander | | |
| Nelken | | |
| Lavendelblüthe | | |
| Weinſteinſalz | | |

Car-

Cardemomen
Safran } von jedem 1 Loth
Salbei

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 103.

### 169.

### Ungariſches Brodwaſſer.

Man nehme 4 Pfund hausgebacken Brod, ſchlage es in ein leinen Tuch, thue daſſelbe in eine Deſtillirblaſe, gieße 10 Maas guten abgezogenen Branntewein, und 3 Maas Waſſer darauf, werfe die Schaale von einer Citrone, und 2 Loth Weinſteinſalz dazu, und ziehe ſodann den Geiſt gehörig ab.

### 170.

### Danziger Brodwaſſer.

Man nehme:

Rinde von hausgebackenem Brode 2 Pfund
weiße gereinigte Citronenſchaalen 4 Loth

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz | ; | 2 Loth |
| Nelken | ; ; | 1 — |
| Muskatenblüthe | von jedem | ½ — |
| Zimmtblüthe | | |
| Nelkenblüthe | | |
| Zimmt | | |

trockne die Brodrinde, mache alles recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 12 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe alles wohlverwahrt 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 3 Pfund ordinären in 6 Maas Waſſer vorſchrifts= mäßig aufgelößten Zuker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

171.

## Lindauer Brodwaſſer.

Man nehme:

Rinde von hausgebackenem Brode 2 Pfund, trockne und zerſtoße ſie gröblich, hierzu nehme man:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe | ; | 1 ½ Loth |
| Citronenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Lavendelblüthe | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Orangenblüthe | ; | ½ — |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 Quent. |
| Muskatennuß | | |

mache

mache alles dieſes recht klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 104.

172.

## Kirſchaquavit.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gute von Stielen befreiete Sauerkirſchen : : | 20 | Pfund |

ſtoße ſie mit den Kernen, thue ſie in eine Flaſche, nehme ſodann:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pfirſchkerne : : | | 1 | Pfund |
| bittere Mandeln : : | | 6 | Loth |
| Citronenſchaalen | von jedem | 4 | — |
| Pomeranzenſchaalen | | | |
| Calmus : : | | 3 | — |
| Zimmt : : | | 2 | — |
| Nelkenblüthe : | | 1 | — |

mache alles dieſes klar, thue es gleichfalls in eine Flaſche, gieße 7 bis 8 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 3 bis 4 Wochen in gelinder Wärme digeriren, gieße den Geiſt ab, über die zurückgebliebenen

Kirſchen und andere Sachen gieße man wieder 6 Maas ordinären guten Branntewein, rühre alles wohl um, laſſe es ohngefähr noch 4 Tage ſtehen, ſchütte es nachher ab, und zu dem vorher durchs Abziehen erhaltenen Spiritus. Zum Verſüßen deſſelben nehme man 4 bis 5 Pfund Zucker, der in 5 bis 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 105.

### 173.

### Danziger Liebesaquavit.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| Gurkenkerne | | 6 Loth |
| Fenchel | | 3 — |
| Sternanis, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Vanille, feinen Zimmt, Coriander, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Zimmtblüthe | | ½ —. |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gießt man 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, läßt es 8 bis 10 Tage bei gelinder Wärme digeriren,

riren, bringt es auf die Abziehblaſe, gießt 2 Maas Waſſer dazu, zieht den Geiſt ab, und verſüßt ihn mit 1 Pfund ordinären in 2 Maas Waſſer aufgelößten Zucker.

## §. 106.

### 174.

### Wachholderwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | | 12 Loth |
| Süßholz, Calmus, Pfeffer | von jedem | 1 — |
| weißen Zimmt, Zimmtblüthe, Galgant, Zittwer, Violenwurzel, Weinſteinſalz | von jedem | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas abgezogenen Brannte-wein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage bei mäßi-ger Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 2 Maas Waſſer vor-ſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 107.

175.

## Das Ungariſche Hauptwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe | ; | 3 Loth |
| Citronenſchaalen | ; | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen, Rosmarinblüthe, Zittwerwurzel, Zimmt, Nelken | von jedem | 1 — |
| Violenwurzel, Weinſteinſalz | von jedem | ½ —. |

Sämmtliche Species ſchneide und ſtoße man klar, thue ſie in eine Flaſche, gießt 6 Maas Maas guten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 1 Pfund Farinzucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

§. 108.

176.

## Breßlauer gebranntes Waſſer.

Man nehme:

Rhabarber ; ; 12 Loth

Rho:

| | | |
|---|---|---|
| Rhodiſerholz<br>Cardemomen<br>Engelſüß<br>Cardobenediktenkraut<br>Meiſterwurzel<br>Merrettig<br>Bitterklee | von jedem | 2 Loth |
| indianiſche Spicke<br>Tormentillwurzel<br>Wachholderwurzel<br>Baldrian<br>Krauſemünze<br>Rapontika<br>Maiblumen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, ſtelle es 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme, laſſe es digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

## §. 109.

### 177.

### Kirchweihwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardobenediktenkraut<br>Sellerie | von jedem | 4 Loth, |

weiße

| | | |
|---|---|---|
| weiße Bibernellwurzel | : | 3 Loth |
| Violenwurzel<br>Alantwurzel<br>Chamillen<br>Fenchel | von jedem | 2 — |
| Ingwer<br>Lorbeeren<br>Rosmarinblüthe<br>Indianiſche Spicke<br>Coriander<br>Anis | von jedem | 1 — |
| Süßholz<br>Caſſia Ligni<br>Rhodiſerholz | von jedem | 1½ —. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es ohngefähr 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es, nachdem man 2 Maas Waſſer und 2 Hände voll Buchenaſche in die Blaſe gethan, gehörig ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 1 Maas Roſenwaſſer, 1 Maas Meliſſenwaſſer, und 1 Maas reinem Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße noch folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden, dazu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelöl | : | 1 Quent. |

Berga:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottöl | : | ½ Quent. |
| Ambraeſſenz | : | 1 Gran |

und hebe dann dieſes Waſſer zum Gebrauch in Bouteillen auf.

§. 110.

178.

## Jungeſellenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | : | 8 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 6 — |
| Zittwerwurzel, Storax | von jedem | 4 — |
| Sellerie | : | 3 — |
| Zimmt, Sternanis, Anis | von jedem | 2 — |
| Lavendelblüthe | : | 1½ — |
| Muskatenblüthe, Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |
| Saffran | : | ½ Quent. |

weiche die Citronen = und Pomeranzenſchaalen einige Stunden ein, reinige ſie von dem inwendigen Weißen, und ſchneide ſie klar, und wenn dann ſämmtliche übrige Species geſtoßen worden, ſo thue man ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, thue einige Hände voll Kochſalz dazu, laß es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren,

riren, ziehe den Geiſt gehörig ab, verſüße ihn mit 3 Pfund Farinzucker, der in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, laſſe ihn 3 bis 4 Tage ſtehen, und filtrire ihn alsdann.

## §. 111.

### 179.

### Jungferwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen | ⸗ | 12 | Loth |
| Engelſüß | ⸗ ⸗ | 6 | Loth |
| Violenwurzel | ⸗ | 4 | — |
| Rosmarinblüthe | ⸗ | 3 | — |
| weißen Zimmt<br>Süßholz | von jedem | 2 | — |
| Paradieskörner<br>Anis | von jedem | 1 | — |
| Lavendelblüthe<br>Nelken | von jedem | ½ | — |

mache alles gehörig klar, thue es nebſt 3 Hände voll Kochſalz in eine Flaſche, gieße 8 Maas abzogenen Branntewein darauf, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2½ Pfund in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten und geläuterten Zucker.

## §. 112.

### 180.

### Eheſtandswaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sellerieſaamen | : | 8 Loth |
| Pomeranzenſchaalen, Zuckerwurzelſaamen | von jedem | 4 — |
| Zittwerwurzel | : | 5 — |
| Meliſſenkraut, Möhrenſaamen | von jedem | 4 — |
| Cardemomen, Caſſia ligni, Kümmel | von jedem | 3 — |
| weißen Zimmt | : | 2 — |
| Quaſſia, Maſtix, Sternanis | von jedem | 1 — |
| Anis, Vanille | von jedem | ½ —. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht, und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 10 Maas rechten guten abgezogenen Brannteweín darüber, laſſe es 6 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es über einige Hände voll Kochſalz ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, das aus 1 Pfund ordinären Zukker und 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden, und filtrire ihn dann, nachdem er einige Tage geſtanden hat.

§. 113.

181.

## Magdalenenwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Tormentillwurzel, Baldrian, Paradieskörner | von jedem | 6 Loth. |
| Engelſüß, Neugewürze | von jedem | 5 — |
| Thymian, Betonienwurzel | von jedem | 4 — |
| Angelikſaamen, Anis | von jedem | 3 — |
| Muskatenblüthe, Muskatennüſſe | von jedem | 2 — |
| Nelken, Lavendelblüthe, Cubeben, Feigen | von jedem | 1 — |
| Ingwer | : : | ½ — |
| Safran | : : | 1 Quent. |

Alles dieſes mache man gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es mit 2 Händen voll Kochſalz und 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 2 Pfund ordinären Zucker, der in 3 Maas Waſſer

ſer gehörig geläutert worden, und filtrire ihn nach etlichen Tagen.

## §. 114.

### 182.

### Joſephswaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ſüße Mandeln | | 12 | Loth |
| bittere Mandeln | von jedem | 8 | — |
| Pfirſchkerne | | | |
| Citronenſchaalen | von jedem | 6 | — |
| Pomeranzenſchaalen | | | |
| Calmus | von jedem | 5 | — |
| Cubeben | | | |
| Nelken | | | |
| Süßholz | | | |
| Nelkenblüthe | | 4 | — |
| Zimmt | | 3 | — |
| Anis | von jedem | 1 | — |
| Fenchel | | | |
| Meliſſe | von jedem | $\frac{1}{2}$ | — |
| Kümmel | | | |
| Sternanis | | | |
| Safran | | 1 | Quent. |

Mache alles, nachdem man das inwendige Weiße an den Citronen und Pomeranzen herausgeſchnitten, gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas guten abgezogenen Branntewein

darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es mit 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Salz auf die Abziehblaſe, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund Farinzucker, der in 4 Maas Waſſer geläutert worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 115.

### 183.

### Nachtwächterwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | : | 6 Loth |
| Zimmtblüthen<br>Violenwurzel | von jedem | 4 — |
| Paradieskörner<br>Cubeben | von jedem | 3 — |
| Würznelken<br>Cardemomen<br>Wachholderbeeren | von jedem | 2 — |
| Meliſſe<br>Anis<br>Calmus<br>Kümmel | von jedem : | 1 — |
| Muskatennüſſe | : | ½ —. |

Nachdem man die Citronenſchaalen vorher etliche Stunden eingeweicht, und von dem inwendigen Weißen gereinigt hat, ſo ſchneidet man ſie klein, ſtößt die übrigen Species klar, thut ſie in

in eine Flaſche, gießt 8 Maas abgezogenen Branntewein darüber, ſtellt alles 8 Tage in gelinde Wärme, läßt es digeriren, bringt es auf die Abziehblaſe, gießt 4 Maas Waſſer dazu, zieht den Geiſt ab, verſüßt ihn mit 2 ½ Pfund in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläuterten Farinzucker, und filtrirt ihn, nachdem er einige Tage geſtanden hat.

§. 116.

184.

Scharwenzelwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zuckerwurzelſaamen<br>Möhrenſaamen | von jedem | 6 | Loth |
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Paradieskörner | von jedem | 4 | — |
| Huflattig<br>Muskatennüſſe<br>Lavendelblüthe<br>Nelken | von jedem | 2 | — |
| weißen Zimmt<br>Cubeben<br>Feigen | von jedem | 1 ½ | — |
| Anis<br>Maſtir | von jedem | 1 | — |
| Meliſſe | | ½ | — |

 bittere

bittere Mandeln . . . 3 Quent.
Safran . . . 1 —

ſchneide und ſtoße alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es, nachdem man 3 Maas Waſſer in die Blaſe gegoſſen, ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund Zukker, der in 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift aufgelößt und geläutert worden iſt.

## §. 117.

### 185.

### Engliſch-Bitter.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | 3 Loth |
| feinen Zimmt, Kümmel | von jedem | 2 — |
| Galgant | | 1½ — |
| Muskatennüſſe, Nelken, Calmus, Salbei, Weinſtenſalz | von jedem | 1 — |

Nachdem alles dieſes klar gemacht, und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 6 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder

linder Wärme digeriren, bringe es, nachdem man 4 Maas Waſſer dazu gegoſſen, auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 3 Pfund ordinären Hutzucker und 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt. Zu gleicher Zeit, oder auch vorher, ehe man die verſchiedenen Species zum Digeriren in die Flaſche bringt, thue man in eine zweite Flaſche 12 Loth klar geſtoßene unreife bittere Pomeranzen, gieße 2 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es bei gelinder Wärme ebenfalls ausziehen, filtrire es, und gieße den nunmehr ganz bittern Geiſt unter den übrigen, und filtrire das Ganze nach einigen Tagen.

186.

## Doppel-Spaniſch-Bitter.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 8 Loth |
| weißen Zimmt<br>Kümmel<br>Angelikwurzel<br>Anis<br>Krauſemünze<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |

Nachdem man die Citronen- und Pomeranzenſchaalen von dem inwendigen Weißen gehörig gerei-

gereinigt, und alles Uebrige klar gemacht hat, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Brannteweín darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es, nebſt 2 Maas Waſſer und 2 Händen voll Buchenaſche in die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt gehörig ab, und verſüße ihn mit aus 4 Pfund Farinzucker und 6 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer.

Während der Zeit, daß die Miſchung zur Digeſtion angeſtellt iſt, ſo thue man in eine andere Flaſche

| | |
|---|---|
| bittere Pomeranzen | 1 Pfund |
| Engliſch Gewürz | 4 Loth |

nachdem dieſe Ingredienzien recht klein gemacht worden ſind, gieße 4 Maas des beſten abgezogenen Branntеweins darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, gieße den Geiſt unter den vorigen, und filtrire dann nach einigen Tagen alles noch einmal mit einander.

## §. 118.

### 187.

### Goldwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Meliſſe | | |
| Pfirſchblüthen | von jedem | 3 Loth |
| Rhodiſerholz | | |

Para-

| | | |
|---|---|---|
| Paradieskörner<br>Cardemomen<br>Rosmarinblätter<br>Muskatennüſſe<br>Forentiniſche Violenwurzel | von jed. | 2 Loth |
| Fenchel<br>Salbei<br>Alant<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthe<br>Anis<br>Ingwer<br>Indianiſche Spicke<br>Nelken<br>gelben Sandel | von jedem | 1 —. |

Mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 Tage in mäßiger Wärme digeriren, bringe es in die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Waſſer dazu, hänge etwas Safran in den Helm, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 2 Pfund guten Zucker, der in 3 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt. Will man ihm eine angenehme Farbe geben, ſo verſetze man ihn mit einer der oben angezeigten gelben Tinkturen und einigen Goldblättchen, welche letztere folgendergeſtalt gemacht werden: Man nehme 3 bis 4 ächte Goldblättchen, mache ſie ganz rein, thue ſie in ein reines Töpfchen,

gieße etwas Weniges von dem abgezogenen Spiritus darüber, quirle es mit einem kleinen Quirl ſo lang, bis man große und kleine Stückchen Gold untereinander ſiehet. Dieſes Gemenge gieße man dann, wie bereits bemerkt worden iſt, unter den Aquavit.

188.

## Londner Goldwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen | | 5 Loth |
| Baldrianwurzel, Wachholderwurzel, Calmus | von jedem | 4 — |
| Angelikwurzel, Tormentillwurzel, Alantwurzel, Bibernellwurzel, Meiſterwurzel, Zittwerwurzel, Rad. Calamit. Aromatic., Fenchel | von jed. | 3 — |
| Violenwurzel, Rosmarinwurzel, Maiblumen, Süßholz, Zimmt, Kümmel | von jedem | 2 — |

Cu-

| | |
|---|---|
| Cubeben<br>Ingwer<br>Anis<br>Nelken<br>Cardobenediktenkraut<br>Weinſteinſalz | von jedem 1 Loth |

Nachdem alles gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 8 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, gieße 4 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund Zucker und 5 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden, filtrire ihn, und gebe ihm die obige Farbe.

189.

## Danziger Goldwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Pfirſchblüthe<br>Baſilikumkraut<br>Krauſemünze<br>Bitterklee | von jedem 4 Loth |
| Orangenblüthe<br>Rosmarinblätter<br>Cardobenediktenkraut<br>Cardemomen | von jedem 3 — |

langen

| | | |
|---|---|---|
| langen Pfeffer | ſ | 3 Loth |
| Muskatenblüthe, Muskatennüſſe, Maiblumen, Rapontika, Zittwer, Boragen, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Indianiſche Spicke, Engelſüß, Salbei, Ehrenpreiß, Teufelsabbiß, Paradieskörner, Diptam | von jedem | ½ — |

mache alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 5 Pfund in 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten, und geläuterten ordinären Hutzucker, filtrire ihn nach einigen Tagen, und verfahre ferner, wie beim vorigen.

190.

## Breßlauer Goldwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Alantwurzel, Wachholderbeeren | von jedem | 4 Loth |

Pro:

| | | |
|---|---|---|
| Provinzroſen<br>Citronenſchaalen<br>Betonien<br>Wohlgemuth | von jedem | 4 Loth |
| Fenchel<br>Merretig<br>Laudanum | von jedem | 3 — |
| Muskatenblüthe<br>weißen Senf<br>Zimmt<br>Galgant<br>Angelika<br>Boragen<br>Wermuth<br>Lavendel<br>Krauſemünze<br>Thymian<br>Knabenwurzel<br>Pomeranzenſchaalen<br>Kochſalz | von jedem | 2 — |
| Chamillen<br>Dillſaamen<br>Raute<br>Ingwer<br>Maſtixkörner | von jedem | 1 —. |

Nachdem man alles dieſes gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan hat, ſo gieße man 6 Maas abgezogenen Branntewein darüber, laſſe dieſes Gemiſche in gelinder Wärme 8 Tage lang dige-

riren,

riren, ziehe den Geiſt alsdann ab, verſüße ihn mit 3 Pfund feinen ordinären Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt, und geläutert worden, und verfähre dann übrigens, wie bei der erſten Gattung Goldwaſſer bemerkt worden iſt.

§. 119.

191.

### Mannheimer Waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Wachholderbeeren<br>Cardobenediktenkraut | von jedem | 1 Loth |
| Orangenblüthe | ; | 3 — |
| Citronenſchaalen<br>Alantwurzel<br>Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| Huflattig<br>Myrrhen<br>Muskatenblüthe<br>große Roſinen<br>Süßholz<br>Kochſalz | von jedem | 1 — |
| weißen Zimmt | ; ; | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten abgezogenen Brann-

tewein

tewein darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer und 1 Handvoll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſetze ihn mit 2 Pfund in 2½ Maas Waſſer aufgelößten, und geläuterten Zucker, und filtrire ihn auch einigen Tagen.

§. 120.

192.

## Danziger Silberwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſüße Mandeln, bittere —, feinen Zimmt | von jedem | 3 Loth |
| Maiblumen, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Angelikwurzel, Cubeben, Muskatenblüthe | von jedem | 1½ — |
| Anis | : : | 1 — |
| Krauſemünze | : : | ½ — |
| Nelken | : : | 1½ Qu. |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gieße man 10 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in mäßiger Wärme digeriren, ziehe es behutſam ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund ordinären Hutzucker und 5 Maas Waſ-

ſer

ſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen. Die Farbe gebe man ihm ganz ſchwach mit der oben angezeigten himmelblauen Tinktur, und thue dann etliche Silberblättchen, die gerade wie die Goldblättchen bereitet worden ſind, darunter.

193.

## Breßlauer Silberwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne<br>Zwetſchenkerne<br>Kirſchenkerne | von jedem | 3 Loth |
| bittere Mandeln<br>ſüße — — | von jedem | 3 — |
| Fenchel | : : | 2 — |
| Orangenblüthe | : | 1½ — |
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Nelkenblüthe<br>Potaſche | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas vom beſten rectificirten Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund Farin- oder Puderzucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zuckerwaſſer, und filtrire ihn nach einigen Tagen. Die Farbe gebe man ihm gerade, wie dem vorigen.

§. 121.

§. 121.

194.

## Danziger Baalwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pimento | : : | 3 Loth |
| Sternanis<br>Fenchel<br>Chamillen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Rosmarin<br>Süßholz<br>feinen Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Storax | : : | 1 Quent. |

Wenn alles dieſes klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas rektifizirten Branntewein darüber, laſſe es etwa 14 Tage bis 3 Wochen bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund ordinären Zucker, der in 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift geläutert worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gebe ihm die Farbe mit der oben angezeigten gelben Tinktur.

195.

## Eine andere Art von Danziger Baalwaſſer.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pimento<br>Sternanis<br>Krauſemünze<br>Fenchel<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem 2 Loth |
| Rosmarin | 1½ — |
| Wachholderbeeren<br>Zimmt<br>römiſche Chamillen<br>Süßholz<br>Nelken<br>Kümmel<br>Orangenblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem 1 — |
| Storax | 1 Quent. |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in mäßiger Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zuckerwaſſer, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gebe ihm die Farbe mit ein wenig gelber Tinktur.

§. 122.

§. 122.

196.

## Italiäniſcher Maraſquino.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | : : | 10 Loth |
| Zwetſchenkerne | : : | 8 — |
| Kirſchkerne | : : | 6 — |
| Zimmtblüthe | : : | 2 — |
| bittere Mandeln, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Muskatennüſſe | : : | ½ — |
| Nelken, Vanille | von jedem | 1 Quent. |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße noch 2 Maas Roſen- und 1 Maas reines Brunnenwaſſer darüber, ziehe es ab, verſetze den erhaltenen Geiſt mit 2½ Pfund Zucker, der in 1 Maas Roſenwaſſer, ½ Maas Orängenblüthenwaſſer, und 2 Maas reinem Brunnenwaſſer geläutert worden iſt, und filtrire ihn, nachdem er einige Tage ruhig geſtanden hat.

§. 123.

197.

### Köllniſch Waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenblätter | : | 12 Loth |
| Steinklee : | : | 6 — |
| Rosmarin | : | 4 — |
| Würznelken<br>Lavendelblüthe<br>teutſche Meliſſe<br>Zimmtblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Engliſch Gewürz<br>Cardemomen<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gieße man 6 Maas rektifizirten Branntewein darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es, nachdem man 2 Maas Waſſer dazu gegoſſen, ab, gieße ſodann folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl | : : | 1 Quent. |
| Bergamottöl | : | ½ — |
| Fenchelöl | : : | 2 Tropfen |
| Kümmelöl<br>Lavendelöl | von jedem | 1 — |

dazu, rüttle alles wohl unter einander, und verſüße es mit 2 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt.

## §. 124.

198.

### Schwäbiſch Waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis<br>Rosmarinblüthe | von jedem | 2 Loth |
| feinen Zimmt<br>Fenchel | von jedem | 1½ — |
| Galgant<br>Calmus<br>Muskatennüſſe<br>Muskatenblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>Cubeben<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Ingwer | : : | ½ — |
| langen Pfeffer | : : | 1 Quent. |

zerſchneide und zerſtoße alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten rektifizirten Brannteweın darüber, ſetze es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, laſſe es digeriren, gieße den Geiſt behutſam durch ein Filtrum ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn noch einmal, und gieße ſodann folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden, darunter, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | | 1 Quent. |
| Lavendelöl<br>Cederöl | von jedem | ½ — |
| Bergamottenöl | | 4 Tropfen |
| Thymianöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 2 — |
| Nelkenöl | | 1 — |

§. 125.

199.

## Cardinalwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Krauſemünze | von jedem | 8 Loth |
| Meliſſe<br>Calmus<br>Anis<br>Paradieskörner<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Fenchel<br>langen Pfeffer | von jedem | 1½ — |
| Cardobenediktenkraut<br>Galgant<br>Nelken<br>Cubeben<br>Rosmarin<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

mache

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas des beſten abgezogenen Brannteweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 4½ Pfund ordinären Hutzucker und 2 Maas Roſen= und 4 Maas Brunnenwaſſer bereiteten Zuckerwaſſer, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, darunter:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelöl, Cederöl | von jedem | ½ Loth |
| Bergamottenöl, Thymianöl | von jedem | 1 Quent. |
| Nelkenöl | = = | 3 Gran |
| Zimmtöl | = = | 2 — |
| Ambraeſſenz | = = | 1 — |

miſche alles wohl, und hebe es mehr an einem kühlen, als warmen Orte, auf.

## §. 126.

### 200.

### Engliſches Admiralwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | = | 4 Loth |
| Alantwurzel, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Süßholz, Muskatennüſſe | von jedem | 2 — |



römi=

| | | |
|---|---|---|
| römiſche Chamillen<br>Kümmel<br>feinen Zimmt<br>Paradieskörner<br>Calmus<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Krauſemünze<br>Cardemomen<br>Lorbeeren<br>Fenchel<br>Sternanis<br>Muskatenblüthe<br>Ingwer<br>Storax | von jedem | 1 Loth |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 10 Maas des beſten rektifizirten Branntweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt behutſam ab, verſüße ihn mit 2 Pfund ordinären Hutzukker, der in 2 Maas Meliſſen = und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße, um ihm einen angenehmen Geruch und Geſchmack zu geben, folgende Oele

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl | = = | 1 Quent. |
| Kümmelöl | = = | ½ — |
| Fenchelöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 Tropfen |

dazu.

§. 127.

§. 127.

201.

## Deſtillirtes Meliſſenwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| friſche Meliſſenblätter | : | 8 | Loth |
| friſche Citronenſchaalen | : | 4 | — |
| Angelikwurzel<br>Muskatennüſſe | von jedem | 2 | — |
| Gewürznelken<br>Zimmt<br>Coriander | von jedem | 1 | — |

zerkleinere alles gehörig, gieße 2 Maas wohl abgezogenen Branntewein und 1 Maas einfaches Meliſſenwaſſer darüber, laſſe es 3 Tage digeriren, und deſtillire nachher den Geiſt im Waſſerbade (Balneo maris) herüber.

§. 128.

202.

## Breßlauer Kaiſerwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Galgant<br>Coriander<br>kleine bittere Pomeranzen | von jed. | 8 | Loth |
| weißen Zimmt | : | 6 | — |
| Cubeben | : : | 4 | — |
| Zimmtblüthe | : : | 3 | — |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel, Nelken | von jedem ; | 2 Loth |
| Calmus, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert und untereinander gemiſcht worden, ſo thue man es nach Zugießung 4 Maas rektifizirten Branntweins und 1 Maas Waſſers in die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 4 Pfund in 4 Maas Waſſer geläuterten Zucker, färbe ihn mit der oben beſchriebenen Cochenillentinktur, und filtrire ihn.

§. 129.

203.

## Breßlauer Himmelswaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| des beſten rektifizirten Weingeiſtes | | 8 | Maas |
| Cederöl | ; ; | 1 | Loth |
| Nelkenöl | ; ; | 25 | Tropf. |
| Kümmelöl | ; ; | 20 | — |
| Fenchelöl | ; ; | 18 | — |
| Zimmtöl | ; ; | 15 | — |
| Anisöl | ; ; | 20 | — |

vermiſche alles miteinander, ſetze es in Digeſtion, verſüße es mit 4 Pfund Zucker, der in 2 Maas Roſen ; 1 Maas Zimmt ; und 1 Maas Orangenblüthenwaſſer aufgelößt worden iſt, färbe es himmelblau und filtrire es.

§. 130.

## §. 130.

### 204.

### Engliſches Karmeliterwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Roſenblätter | ſ | 6 Loth |
| Citronenſchaalen | ſ | 4 — |
| Betonienkraut ſ | ſ | 3 — |
| Coriander, Muskatennuß | von jedem | 2 — |
| Nelken, Zimmt | von jedem ſ | 1 — |

ſtoße alles klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas des beſten rektifizirten Branntewеins darüber, laſſe es 48 Stunden bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt behutſam ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund ordinären Zucker, 1 Maas Roſenwaſſer, 1 Maas Meliſſenwaſſer, 1 Maas Citronenwaſſer und 1 Maas Brunnenwaſſer bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 131.

### 205.

### Königswaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Bibernellwurzel, Violenwurzel | von jedem | 3 Loth |

Alant:

| | | |
|---|---|---|
| Alantwurzel<br>Angelikwurzel<br>Krauſemünze<br>Tauſendgüldenkraut<br>Rosmarinblüthe<br>Fenchel<br>Calmus<br>Nelken | von jedem | 2 Loth |
| Potaſche | | 1½ — |
| Wachholderbeeren<br>Cardobenediktenſaamen<br>Citronenſchaale<br>Ingwer<br>Zimmt<br>Anis<br>Storax | von jed. | 1 — |
| Wermuth | | ½ — |

alles dieſes mache man gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas des beſten rektifizirten Brannteweins darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 2 Maas Roſenwaſſer, 2 Maas Brunnenwaſſer und 1 Handvoll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Roſenwaſſer, und 2 Maas Brunnenwaſſer bereiteten Zuckerwaſſer, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 132.

206.

## Deſtillirtes Schneckenwaſſer.

Man nehme:

gereinigte Gartenſchnecken, ſtoße ſie ein wenig in einem Mörſer, thue ſie in einen gläſernen Kolben, gieße guten abgezogenen Branntewein darüber, deſtillire es im Waſſerbade, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, und hebe ihn in Bouteillen zum Gebrauch auf. Will man dieſem Waſſer noch mehr erfriſchende Eigenſchaften mittheilen, ſo thue man nach der Deſtillation noch bruſtdienliche Pflanzen dazu, als Frauenhaar, Gundermann, Hirſchzunge, Huflattig u. ſ. w.

§. 133.

207.

## Reiswaſſer.

Man nehme:

Reis : : 12 Loth

laſſe ihn eine Stunde lang in drei Maas Waſſer kochen, ſeihe es durch, laſſe es erkalten, gieße es zu 5 Maas Weingeiſt, und verſetze dann dieſe Miſchung mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund ordinären Kochzucker und 1 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire es ſodann, nachdem es einige Tage geſtanden hat.

## §. 134.

### 208.

### Rettigwaſſer.

Man nehme:
wohlgereinigten und gewaſchenen Rettig 1 Pfund, reibe ihn in einem Mörſer ganz klar, gieße 4 Maas Weingeiſt darüber, laſſe es 8 Tage digeriren, gieße den Geiſt ſauber ab, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

## §. 135.

### 209.

### Liebeswaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | : | 4 Loth |
| bittere Mandeln<br>Orangenblüthe | von jedem | 3 — |
| Citronenſchaalen<br>Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Nelken | : : | 1½ — |
| Violenwurzel<br>Pfirſchblüthe<br>Rosmarinblüthe<br>feinen Zimmt | von jedem | 1 — |

Mus=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe<br>Vanille<br>Sternanis | von jedem | 1 Loth |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas des beſten abgezogenen Branntweins darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, gieße 2 Maas Roſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 2 Pfund guten in 2 Maas Meliſſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer aufgelößten und geläuterten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier. Man kann auch noch etwas Himbeerſaft, von deſſen Bereitung unten die Rede annoch ſeyn wird, darunter thun.

## §. 136.

### 210.

### Scorbutwaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| geriebenen Merrettig | | 6 Loth |
| Löffelkraut<br>Sauerampfer | von jedem | 4 — |
| Kreſſe | | 2 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 3 Maas rektifizirten Branntewein darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, seihe es alsdann durch, und verſüße

ſüße die erhaltene Flüſſigkeit mit Zuckerwaſſer, welches aus 1 Pfund Zucker und 1 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

## Drittes Kapitel.

### Die Bereitung und Verfertigung der Liqueure.

Ich überzeuge mich ganz, daß unter den bisher angegebenen Aquaviten mehrere Arten von Liqueuren vorkommen, ſo wie ich auch weiß, daß unter den nachfolgenden Liqueuren manche trinkbare Flüſſigkeit vorkömmt, die blos unter die Aquavite gezählt zu werden verdient; allein der Sprachgebrauch rieth mir an, ſie nach dem einmal angenommenen Plane zu ordnen. Uebrigens kann es auch dem Liquoriſten einerlei ſeyn, in welcher Ordnung er die Bereitung der mancherlei trinkbaren geiſtigen Flüſſigkeiten kennen lernt.

§. 137.

Wir theilen hier die Liqueure in deutſche und franzöſiſche.

A. Deut=

## A. Deutſche Liqueure.

Hierher gehören:

1.

### Kümmelliqueur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| guten friſchen Kümmel | | | 1 Pfund |
| Coriander | ꞉ | ꞉ | 8 Loth |
| Fenchel | ꞉ | ꞉ | 2 — |
| Cardemomen | ꞉ | ꞉ | 1 — |

zerquetſche alles gehörig, gieße 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Waſſer dazu, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 4 Pfund ordinären Hutzucker, der in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt, und filtrire ihn alsdann nach einigen Tagen.

§. 138.

2.

### Breßlauer Kümmelliqueur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kümmel | ꞉ | ꞉ | 1 Pfund |
| Sternanis | ꞉ | ꞉ | 4 Loth |
| Fenchel | ꞉ | ꞉ | 3 — |
| feinen Zimmt | | | |
| Feigen | } von jedem | | 2 — |
| Cubeben | | | |

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblumen<br>Würznelken<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Vanille : : | | ½ Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche gut verwahrt, 8 Tage lang in temperirte Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, gebracht, und nach Vorſchrift deſtillirt. Den erhaltenen Spiritus verſüße man mit 2 Pfund Zucker, der in 1 Maas Brunnen : und 1 Maas Meliſſenwaſſer gehörig geſotten und geläutert worden, und filtrire ihn alsdann nach einigen Tagen.

§. 139.

3.

## Lindauer Kümmelliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Kümmel : : | | 16 Loth |
| Zuckerwurzelſaamen<br>Zittwerwurzel<br>Meliſſenkraut<br>Sellerieſaamen | von jedem | 4 — |

Meliſſe

| | | |
|---|---|---|
| Meliſſe<br>Lavendelblumen<br>Cardemomen<br>weißen Ingwer<br>Galgant | von jedem | 3 Loth |
| Würznelken<br>Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Muskatenblumen | von jedem | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine wohlverwahrte Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze es 14 Tage in mäßige Wärme, und deſtillire es mit 3 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz. Den erhaltenen Spiritus verſüße man mit 2 Pfund Zucker, der nach Vorſchrift in 5 Maas Waſſer geläutert worden iſt, und gieße folgende Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt ſind, hinzu:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Zimmtöl<br>Neroliöl<br>Lavendelöl | von jedem : | 3 Tropf. |

§. 140.

4.

## Anisliqueur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Sternanis : : | 1 Pfund |
| Anis : : : | 4 Loth |

ſtoße beides in einem Mörſer klein, bringe es in die Abziehblaſe, gieße 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Waſſer darauf, ziehe es ab, verſetze den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund in 2 Maas Waſſer geläuterten Farinzucker, und filtrire ihn dann durch Löſchpapier.

### §. 141.

### 5.

## Breßlauer Anisliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | | 16 Loth |
| Anis | | 8 — |
| Fenchel, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Zimmt, Muskatenblüthe, Zimmtblüthe | von jedem | 2 — |
| indianiſche Spicke, Paradieskörner, Rosmarinblüthe, Weinſteinſalz, Zittwer | von jedem | 1 — |
| Quaſſia, Coriander | von jedem | ½ — |
| Safran, Vanille | von jedem | ¼ — |

Wenn

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klar geſtoßen, theils ſonſt klein gemacht worden, ſo wird alles in eine große Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt, 8 bis 10 Tage in mäßige Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde, gebracht, und gehörig abgezogen.

Den nun erhaltenen Spiritus verſüße man mit Zuckerwaſſer, welches aus 2½ Pfund Hutzucker, 1 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Meliſſen- und 1 Maas Fenchelwaſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden, hinzu,

| | | |
|---|---|---|
| Thymianöl<br>Lavendelöl<br>Nelkenöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 1 — |

§. 142.

6.

## Wiener Anisliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : : | 8 Loth |
| Anis | : : | 4 — |

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 Loth |
| Citronenſchaalen | | |
| Cubeben | | |
| Feigen | | |
| Datteln | | |
| Paradieskörner | von jedem | 1½ — |
| Roſenholz | | |
| ſüße Mandeln | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Zimmt | von jedem | 2 — |
| Nelken | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Feigen | | |
| Lavendelblüthe | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 Quent. |
| Vanille | | |

Alle dieſe Species zerkleinere man gehörig, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche gut, ſetze ſie an einen temperirten Ort, und nach Verlauf von 8 Tagen ſchütte man das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche, in die Abziehblaſe, und deſtillire es nach der bekannten Vorſchrift.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus mache man aus 2½ Pfund Farinzucker und 4 Maas Waſſer, Zuckerwaſſer, ſchütte dieſes, nachdem es vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, unter den Spiritus, und nach Verlauf von eini-

gen

gen Tagen filtrire man den Liqueur, und gieße ſodann folgende Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl<br>Zimmtöl<br>Neroliöl<br>Thymianöl | von jedem | 8 Tropfen |
| Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 1 — |

§. 143.

7.

## Danziger Anisliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis<br>Anis<br>Fenchel | von jedem | 4 Loth |
| Engelſüß<br>Saſſafraßholz<br>Cardemomen<br>Roſenholz<br>Paradieskörner<br>Süßholz | von jedem | 2 — |
| Coriander<br>Weinſteinſalz<br>Calmus<br>Veilchenwurzel | von jedem | 2 — |
| Nelken | ; ; | ½ — |

 Zimmt

Zimmt
Muskatennüſſe
Muskatenblüthe
Lavendelblüthe } von jedem ½ Loth

mache alle dieſe Species gehörig klar, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie 8 bis 10 Tage in mäßige Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 3 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Den erhaltenen Spiritus verſüße mit 2 Pfund Hutzucker, der in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Fenchelwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 144.

### 8.

### Pomeranzenliqueur.

Man nehme:

gute, trockne, von dem inwendigen Weißen wohlgereinigte Pomeranzenſchaalen 1 Pfund, ſchneide ſie recht klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ſchütte den Spiritus behutſam ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2½ Pfund ordi-

ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und gieße ſodann folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, dazu:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Zimmtöl<br>Lavendelöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 3 Tropfen |
| Jasminöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 — |

§. 145.

9.

## Lindauer Pomeranzenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | 1 Pfund |
| Citronenſchaalen | | 8 Loth |
| Apfeldeſinenſchaalen | | 8 — |
| unzeitige welſche Nüſſe | | ebenſoviel |
| Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>ſüße Mandeln | von jedem | 3 — |
| bittere Mandeln<br>Muskatennüſſe<br>weißen Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Vanille | | 1 Quent. |

 Wenn

Wenn die Pomeranzen- Citronen- und Apfelſinenſchaalen etliche Stunden eingeweicht geweſen, ſo werden ſie von dem inwendigen Weißen oder Mark aufs beſte gereinigt, ſodann klein geſchnitten, und mit den übrigen Ingredienzien, wenn dieſe ebenfalls ganz klein gemacht worden ſind, in eine große Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme geſetzt, alsdann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde, gebracht, und nach bekannter Vorſchrift abgezogen.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man $2\frac{1}{2}$ Pfund Hutzucker, ſiede dieſen in 2 Maas Brunnen- und 1 Maas Roſenwaſſer auf die bekannte Art, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße alsdann folgende Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Muskatenblumenöl<br>Rhodiſer Holzöl<br>Nelkenöl | von jedem 4 Tropfen |
| Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Lavendelöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem 2 — |

§. 146.

## §. 146.

### 10.

### Londner Pomeranzenliqueur.

Man nehme:

von 8 bis 10 Stück friſchen Pomeranzen, (nachdem ſie groß oder klein ſind) die Schaalen,

von 4 Stück friſchen Citronen die Schaalen,

| | | |
|---|---|---|
| Sellerieſaamen<br>Sternanis<br>Möhrenſaamen<br>Paradieskörner<br>Rosmarin | von jedem | 3 Loth |
| Zittwerwurzel<br>Violenwurzel<br>Weinſteinſalz<br>Salbei<br>Cardemomen | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| Muskatennüſſe<br>Nelken<br>feinen Zimmt | von jedem | ½ —. |

Mache alle dieſe Ingredienzien gehörig klar, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe das Gemenge 12 bis 14 Tage in mäßiger Wärme digeriren, bringe es auf die Abziehblaſe, nebſt 5 Maas Waſſer

und

und einigen Händen voll Buchenaſche, und deſtillire es.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 3 Pfund Farinzucker, ſiede dieſen in 3 Maas Brunnen- und 1 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrire ſodann das Ganze durch Löſchpapier.

### §. 147.

### II.

## Danziger Pomeranzenliqueur.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| getrocknete Pomeranzenſchaalen | | 12 Loth |
| — — Citronenſchaalen | | 4 — |
| Löwenzahnwurzel<br>Huflattigblätter<br>Baſilikumkraut<br>Thymian<br>Chamillenblumen<br>Angelika<br>Süßholz | von jedem | 3 — |
| feinen Zimmt<br>Nelken<br>Nelkenblüthe<br>Lavendelblumen<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |
| Safran<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden gehörig klein gemacht, in eine große Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt 8 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, 4 Maas Waſſer, nebſt einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde hinzu gethan, und vorſchriftsmäßig abgezogen.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nimmt man 2 Pfund Zucker, der in 3 Maas Waſſer geſotten, und nach einigen Tagen filtrirt worden iſt, ſodann gießt man folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | ; | 6 Tropfen |
| Neroliöl | ; | 4 — |
| Ambraeſſenz | ; | 3 — |
| Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Lavendelöl<br>Bergamottenöl<br>Muskatenblumenöl | von jedem | 2 — |

§. 148.

12.

## Kirſchliqueur

Man nehme:

gute reife Sauerkirſchen ohne Stiele 50 Pf.

Hei-

| | | |
|---|---|---|
| Heidelbeeren | ſ | 10 Pfund, |

ſtoße dieſe zuſammen oder auch jedes einzeln in einem Mörſer, thue ſie in ein Fäßchen, und dann wohl zerkleinerte

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe | ſ ſ | 6 Loth |
| Nelken | ſ ſ | 5 — |

und 2 Loth kleingeſchnittene Citronenſchaalen dazu. Hierauf gieße man 20 bis 25 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 4 Wochen liegen, rühre es dann und wann um, ſchütte ſodann den Geiſt behutſam ab, und gieße wieder halb ſoviel als daá erſtemal, neuen Spiritus in das Fäßchen, laſſe ihn ebenfalls etliche Wochen liegen, vermiſche ihn mit dem erſten, und verſetze 10 Maas dieſes Gemiſches mit 4 Pfund ordinären Hutzucker, der in 6 Maas bittern Mandelwaſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn ſodann.

§. 149.

13.

## Breßlauer Kirſchliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſaure Kirſchen | ſ | 10 Pfund |
| ſüße Kirſchen | ſ | 8 — |
| Pflaumenkerne | von jedem | 6 — |
| Aprikoſenkerne | | |
| Pfirſchenkerne | | |
| Zwetſchenkerne | | |

bittere

| | | | |
|---|---|---|---|
| bittere Mandeln<br>ſüße Mandeln | von jedem | 4 | Loth |
| Feigen<br>Cubeben | von jedem : | 3 | — |
| friſche Pomeranzenſchaalen<br>— Citronenſchaalen<br>— Apfeldeſinenſchaalen | v. j. | 2 | — |
| feinen Zimmt<br>Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 | — |
| Vanille : | : | 1 | Quent. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten worden ſind, ſo thue ſie in eine große Flaſche, gieße 15 Maas Spiritus Vini dazu, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſolche 10 bis 12 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 3 Loth Weinſteinſalz (oder in deſſen Ermangelung einiger Loth gereinigter Potaſche) und 5 Maas Waſſer, in die Abziehblaſe, und deſtillire es nach bekannter Vorſchrift.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit mache man nach bekannter Methode aus 4 Pfund Zucker und 6 Maas Waſſer Zuckerwaſſer, vermiſche ſolches mit dem Spiritus, und nach einigen Tagen filtrire es.

§. 150.

## §. 150.

### 14.

### Frankfurter Kirſchliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſaure Kirſchen<br>ſüße Kirſchen | von jedem | 6 Pfund |
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Galgant<br>Zittwer<br>große Roſinen<br>Süßholz<br>Weinſteinſalz<br>feinen Zimmt | von jedem | 4 — |
| Muskatennüſſe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine große Flaſche, gieße 16 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge nebſt 6 Maas Waſſer und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe, und deſtillire es auf bekannte Art.

Den erhaltenen Spiritus verſüße mit Zuckerwaſſer, welches aus 4½ Pfund guten Zucker und 5 Maas Brunnen, und 1 Maas Meliſſenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt; dann gieße folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden, hinzu, nemlich:

Mus-

| | |
|---|---|
| Muskatenblumenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl | von jedem 3 Tropfen |
| Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem 2 — |

§. 151.

15.

## Lindauer Kirſchliqueur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ſaure Kirſchen<br>ſüße Kirſchen | die vollkommen zeitig ſind,<br>von jedem | 4 | Pfund |
| Heidelbeeren | = | 1 | — |
| Citronenmeliſſe | = | ½ | — |
| Paradieskörner<br>Weinſteinſalz<br>Krauſemünze<br>Cardobenediktenkraut<br>Rosmarin<br>Violenwurzel | von jedem | 4 | Loth |
| Cardemonen<br>Ingwer<br>Calmus<br>Anis<br>Fenchel | von jedem | 2 | — |

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Zimmt | von jedem | 1 Loth |
| Vanille : : | | 1 Quent. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils ſonſt klein gemacht worden ſind, ſo thue ſie in eine große Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren, bringe ſodann das Gemenge nebſt 5 Maas Waſſer, einigen Lothen Kochſalz und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe, und deſtillire es, wie ſich's gehört.

Den nun erhaltenen Spiritus verſüße mit aus 4 Pfund Zucker und 2 Maas Brunnen: 1 Maas Roſen: und 1 Maas Pomeranzenwaſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zuckerwaſſer, laſſe alles zuſammen einige Tage ſtehen, filtrire es durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele, die zuvor aber in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl | von jedem | 5 Tropfen |
| Nelkenöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 3 — |
| Muskatenöl<br>Cederöl<br>Thymianöl | von jedem | 2 — |

Jas:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Zimmtöl<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 Loth |

§. 152.

16.

## Himbeerliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| recht reiſe Himbeeren | : | 4 Pfund |
| Erdbeeren | : : | 2 — |
| Johannisbeeren | : | 1 — |
| Zimmtblüthe | : : | 3 — |
| weißen Zimmt | : : | 1 — |
| Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |

Nachdem alles dieſes zerquetſcht und reſpective zerſtoßen worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ſeihe den Spiritus behutſam ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2½ Pfund Hutzucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße annoch folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, darunter, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Thymianöl | von jedem | 10 Tropfen |

Nelkenöl } von jedem : 5 —
Zimmtöl }

Das Zurückgebliebene oder den Satz kann man entweder zu andern Aquaviten verwenden, oder noch ein paar Maas Spiritus Vini darüber gießen, ihn wie den vorigen behandeln, und ſo eine geringere Sorte Himbeerliqueur bereiten.

§. 153.

17.

Breßlauer Himbeerliqueur.

Dieſen verfertiget man faſt eben ſo, wie den vorigen. Man nimmt nemlich auf 50 Pfund recht reife und ſaftige Himbeeren 20 Maas Spiritus Vini, zerquetſcht die Himbeeren tüchtig, thut ſodann unter die Miſchung 1 Quentchen Cederöl und 10 Tropfen Zimmtöl, welche Oele zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden, läßt das Ganze 4 Wochen lang ſtehen, und behandelt es nachher gerade ſo, wie bei dem Kirſchliqueur bemerkt worden iſt.

§. 154.

18.

Zimmtliqueur.

Man nehme:

feinen Zimmt : 8 Loth

ſtoße

ſtoße dieſen zu Pulver, thue ihn in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe alles 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, gieße den Spiritus ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen. Auf den zurückgebliebenen Zimmt kann man nun noch einmal Weingeiſt gießen, und eine zweite Sorte machen, und dann den Reſt noch beim Abziehen verwenden.

## §. 155.

### 19.

### Danziger Zimmtliqueur.

Man nehme:

feinen Zimmt , , 12 Loth,

zerſtoße dieſen gehörig, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wäre, gieße nachher den Spiritus ab, und folgende Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt worden, dazu:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl<br>Nelkenöl | von jedem | 15 Tropfen |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Zimmtöl | von jedem | 8 — |

20.

## Eine andere Art Danziger Zimmtliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| rechten guten Zimmt | : | 8 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 2 — |

zerkleinere alles gehörig, gieße 8 Maas Spiritus Vini darauf, thue 1 Loth Weinſteinſalz dazu, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläuterten Zucker.

§. 156.

21.

## Eine andere Art Zimmtliqueur mit Wein abgezogen.

Man nehme;

feinen Zimmt : 6 Loth

ſtoße denſelben klar, und weiche ihn in 1 Maas Spiritus Vini, worein man 1 Loth Weinſteinſalz gethan hat, ein, gieße 5 bis 6 Maas guten Landwein dazu, deſtillire es herüber, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 1 Pfund Zukker, der in 1½ Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

## §. 157.

### 22.

### Nelkenliqueur.

Man nehme:

Würznelken : : 4 Loth

zerſtoße dieſe, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſolche in mäßige Wärme, laſſe ſie 14 Tage bis 3 Wochen ſtehen, gieße den Spiritus ſodann behutſam ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und gieße endlich noch folgende Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt worden ſind, darunter, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Muskatenblumenöl | von jedem | 10 Tropf. |
| Zimmtöl<br>Lavendelöl<br>Oleum de portug. | von jedem | 3 — |

## §. 158.

### 23.

### Danziger weißer Nelkenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gute Gewürznelken<br>Nelkencaſſia | von jedem | 16 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>weißen Zimmt<br>Sternanis<br>Citronenſchaalen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1½ Loth |

zerkleinere alles gehörig, miſche noch eine Hand voll Kochſalz dazu, gieße 12 Maas Spiritus Vini und 3 Maas Waſſer darunter, ziehe den Geiſt behutſam ab, und verſüße ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker, der in ein Maas Roſen- und 3 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 159.

24.

## Breßlauer Nelkenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Würznelken | : | 12 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>bittere Mandeln<br>Cubeben<br>Violenwurzel | von jedem | 1 Loth |

mache alle dieſe Ingredienzien gehörig klein, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche ohn- gefähr

gefähr 14 bis 18 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 1 Loth Weinſteinſalz auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Den erhaltenen Spiritus verſüße mit aus 2 Pfund Zucker in 3 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer, filtrire nach einigen Tagen das Ganze durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Nelkenöl<br>Muskatenöl | von jedem | 3 Tropfen |
| Bergamottenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 — |

§. 160.

25.

## Muskatenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe | , , | 4 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe | von jtdem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Lavendelblüthen | von jedem | 1 — |
| Sternanis<br>feinen Zimmt | von jedem | ½ — |

 ma=

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, ſetze es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Roſenwaſſer, und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und gieße dann zur Erhöhung des Geruchs und Geſchmacks

6 Tropfen Nelkenöl,
2 ——— Zimmtöl,
1 ——— Neroliöl, darunter.

§. 161.

26.

## Londner Muskatenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe | : | 6 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 4 — |
| große Roſinen<br>bittere Mandeln | von jedem | 3 — |
| Feigen<br>Datteln<br>Violenwurzel<br>Baſilikumkraut<br>Meliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |

Mus=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt<br>Zimmtblüthe<br>Orangenblüthe<br>Rosmarinblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Würznelken<br>Storaz<br>Myrrhen | von jedem | ½ — |
| Vanille | ʒ | 2 Quent. |

Wenn die ſämmtlichen Species gehörig klar gemacht worden ſind, ſo werden ſie in eine große Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche verwahrt, 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, 4 Maas Waſſer und einige Hände voll Buchenaſche hinzugethan, abgezogen, nach einigen Tagen filtrirt, und mit Zuckerwaſſer, das aus 3 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, verſüßt.

§. 162.

27.

## Mannheimer Mukatenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1½ Loth |

Laven-

| | |
|---|---|
| Lavendelblüthe | |
| Orangenblüthe | von jedem $1\frac{1}{2}$ Loth |
| Rosmarinblüthe | |
| Weinſteinſalz | |
| Indianiſche Spicke | |
| Engelſüß | |
| Cubeben | von jedem 1 Loth |
| Sellerieſaamen | |
| Anis | |
| Pinien | |
| Würznelken | |
| feinen Zimmt | |
| Citronenſchaalen | von jedem $\frac{1}{2}$ — |
| Pomeranzenſchaalen | |
| Apfeldeſinenſchaalen | |
| Vanille | |

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine verhältnismäßig große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 5 Maas Waſſer, einigen Lothen Kohlenpulver und einem Stück ſchwarzer Brodrinde gebracht, vorſchriftsmäßig deſtillirt, und mit Zuckerwaſſer, das aus 3 Pfund Zucker, 1 Maas Roſen- 1 Maas Pomeranzen- und 1 Maas Meliſſenwaſſer bereitet worden iſt, verſetzt, nach einigen Tagen filtrirt und dann folgende Oele, die

die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu gegoſſen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthenöl<br>Oleum de Portugall. | von jedem | 10 Torpf. |
| Zimmtblüthenöl<br>Jasminöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Cederöl<br>Würznelkenöl | von jedem | 5 — |
| Neroliöl<br>Thymianöl<br>Zimmtöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl | von jedem | 2 — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 — |

§. 163.

28.

## Turiner Muskatenliqueur.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 5 Loth |
| Benzoeharz<br>Storax<br>Lorbeeren<br>Ingwer<br>Angelika<br>Enzian | von jedem | 1½ — |

Maſtix=

| | | |
|---|---|---|
| Maſtixkörner<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1½ Loth |
| Karbei<br>Sternanis<br>Fenchel<br>Nelken<br>Zimmt | von jedem | 1 — |
| Lavendelblüthe<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | ½ — |
| Safran<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

macht alle dieſe Species ordentlich klar, thut ſie in eine Flaſche, gießt 10 Maas Spiritus Vini darüber, ſetzt ſolche 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, bringt ſodann das Gemenge, nebſt 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche, auf die Abziehblaſe, und deſtillirt es ordentlich.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit nimmt man 3½ Pfund Hutzucker, ſiedet dieſen in 3 Maas Brunnen-, einem Maas Pomeranzen-, und einem Maas Meliſſenwaſſer, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt man das Ganze durch Löſchpapier.

## §. 164.

### 29.

### Citronenliqueur.

Man nehme getrocknete Citronenſchaalen ¼ Pfund, befreie dieſe, nachdem man ſie zuvor eine Nacht eingeweicht hat, von dem inwendigen Weißen, zerſchneide ſie ſodann, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darauf, und laſſe ſie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, gieße ſodann den Spiritus behutſam ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig iſt bereitet worden, und filtrire ihn alsdann. Die zurückgebliebenen Citronenſchaalen kann man noch einmal mit benuzzen. — Will man nun aber dieſen Liqueur noch angenehmer machen, ſo gieße man folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, darunter:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl, Jasminöl | von jedem | ½ Loth |
| Fenchelöl, Lavendelöl | von jedem | 1 Quent. |
| Zimmtlöl | : | ½ — |

§. 165.

§. 165.

30.

## Breßlauer Citronenliqueur.

Man nehme:

des beſten Spiritus Vini 4 Maas, gieße ¾ Loth ſehr gutes Cederöl darunter, verſetze dieſes Gemiſch mit 4 Pfund weißen Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, färbe ihn mit Safrantinktur, und filtrire ihn endlich.

§. 166.

31.

## Wachholderliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| recht gute Wachholderbeeren | | 1 Pfund |
| Citronenſchaalen | | 4 — |
| Zimmtblüthe | | 2 — |
| Nelkenblüthe | von jedem | 1 — |
| Nelken | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Cardemomen | von jedem | ½ — |
| Orangenblüthe | | |
| feinen Zimmt | | 1 Quent. |

mache alles dieſes klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darauf, ſetze es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, gieße und ſeihe den Spiritus behutſam ab, verſetze ihn

ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt.

§. 167.

32.

## Londner Wachholderliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | | 2½ Pfund |
| rothe Bruſtbeeren, Bibernellwurzel, Dillenkraut, Rosmarin, Huflattigblätter | von jedem | 4 Loth |
| Yſop, Weinſteinſalz, Salbei, Laudanum, Cardobenediktenkraut | von jedem | 3 — |
| Thymian, Rapontika, Ehrenpreiß, Borragen, Knabenkrautwurzel, braune Betonien, Engelſüß | von jedem | 2½ — |
| Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen | von jedem | 1 — |

U Nel-

Nelken | von jedem 1 Loth.
Muskatennüſſe |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden ſind, ſo thue man ſie in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche, gieße 16 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohl verwahrt 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 8 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und Büchenaſche, dann einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 4½ Pfund guten Zucker, ſiede dieſen nach bekannter Methode, in 4 Maas Brunnen= 1 Maas Roſen= und 1 Maas Citronenwaſſer, filtrire nach einigen Tagen den ganzen Liqueur, und gieße folgende Oele und Eſſenzen, die zuvor in Weingeiſt aufgelößt ſind, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Thymianöl<br>Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Cederöl | von jedem | 5 Tropfen |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 4 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl | von jedem | 3 — |

Nel=

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Muskatenöl<br>Neroliöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | 1 Tropfen |

§. 168.

33.

## Danziger Wachholderliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | | 1 ½ Pfund |
| Bitterklee<br>Rosmarin<br>Wermuth<br>Raute<br>Salbei<br>Galgant<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 Loth |
| Wohlgemuth<br>Tormentillwurzel<br>Sternanis<br>Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Nelkenblüthe<br>feinen Zimmt<br>Nelken | von jedem | 1 — |

mache alle dieſe Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini dar=

über, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 10 bis 12 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 5 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, verſüße den erhaltenen Spiritus mit 2 Pfund Zucker, der in 4 Maas Waſſer geſotten worden, und nach einigen Tagen filtrire ihn durch Löſchpapier.

§. 169.

34.

## Breßlauer Wachholderliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | : | 1 Pfund |
| Bibernellwurzel<br>Dillſaamen<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Lorbeeren<br>Weinſteinſalz<br>Calmus | von jedem | 3 Loth |
| Ingwer<br>Chamillen<br>Enzian<br>Maſtixkörner<br>Zittwerwurzel<br>Meliſſe<br>Raute<br>Salbei<br>Rosmarinblätter | von jedem | 2 — |

Zitt=

| | | |
|---|---|---|
| Zittwer<br>Nelken<br>feinen Zimmt<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 1 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 2 Quent. |

mache dieſe Ingredienzien klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe das Gemenge, nebſt 6 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, verſüße den erhaltenen Spiritus mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund Zucker, der in 5 Maas Waſſer aufgelößt und geſotten, bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 170.

35.

## Chriſtophlet, als Liqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen | : | 8 Loth |
| trockne Roſenblätter | : | 6 — |
| Pomeranzenſchaalen | : | 4 — |
| Zimmtblüthen | : | 2 — |
| Nelken | : : | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 6 bis 7 Maas Spiritus Vini darüber,

 laſſe

laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es behutſam ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund in 5 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 171.

## 36.

## Eine andere Art Chriſtophlet, als Liqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe | ɾ | 3 Loth |
| Nelken ɾ | ɾ | 1 — |

mache beides klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es einige Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es ab, gieße zu dem erhaltenen Spiritus 10 Maas guten Pontak, in welchem 6 Pfund ordinärer Hutzucker aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier.

## §. 172.

## 37.

## Sackpfeiferliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | } von jedem | 2 Loth |
| Zimmtblüthe | | |
| Weinſteinſalz | | |

Ros:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarin<br>Lavendelblüthe<br>Orangenblüthe<br>Würznelken<br>Merretig | von jedem | 1 Loth |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Roſen- und 2 Maas Brunnenwaſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn, und gebe ihm die Farbe durch die oben angezeigte dunkelrothe Tinktur.

### §. 173.

### 38.

### Pfaffenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | - | 8 Loth |
| Kirſchkerne | - | 6 — |
| Pomeranzenſchaalen | - | 4 — |
| Citronenſchaalen<br>bittere Mandeln | von jedem | 2 — |
| weißen Zimmt | - | 1½ — |
| Zimmtblüthe<br>Würznelken<br>Cardemomen | von jedem | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Potaſche | von jedem | 1 Loth |
| Roſmarin | ſ ſ | ½ — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker, der in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende, in Weingeiſt aufgelößte Oele, nemlich:

1 Quentchen Cederöl,
½ — Bergamottenöl, und
3 Gran in Weingeiſt aufgelößten Moſchus, darunter.

## §. 174.

### 39.

### Mönchsliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne<br>Zwetſchenkerne | von jedem | 6 Loth |
| ſüße Mandeln<br>wohlgereinigte Pomeranzenſchaalen | von jedem | 4 — |
| große Roſinen<br>kleine Roſinen<br>feinen Zimmt | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Vanille | ; ; | 1½ — |
| Sternanis<br>Muskatenblüthe<br>Orangenblüthe<br>Nelken | von jedem | 1 — |
| Engliſch Gewürz | ; | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund in 1 Maas Roſen= und 1 Maas Brunnenwaſſer aufgelößten ordinären Hutzucker, filtrire ihn, und gieße folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | ; | 6 Tropfen |
| Muskatenblüthenöl | | 4 — |
| Nelkenöl | ; | 3 — |
| Citronenöl | ; | 2 — |
| Bergamottenöl | ; | 1 — |

darunter, und filtrire ihn dann noch einmal durch Löſchpapier, wenn er nicht hell genug iſt.

§. 175.

40.

## Italiäniſcher Biſchofsliqueur.

Man nehme:

von dem inwendigen Weißen wohlgereinigte Pomeranzenſchaalen 18 Loth

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Orangenblüthe | von jedem | 2 Loth |
| Würznelken<br>Lavendelblüthe<br>Kümmel<br>Galgant<br>Potaſche | von jedem | 1 — |
| feinen Zimmt<br>Violenwurzel | von jedem | ½ — |

gieße, nachdem alles gehörig klar gemacht und in eine Flaſche gethan worden iſt, 10 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 3 Pfund in 5 Maas Waſſer aufgelößten Farinzucker, gebe ihm die oben angezeigte dunkelrothe Tinktur, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 176.

### 41.

### Breßlauer Biſchofsliqueur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenſchaalen von Curaſſao | 1 Pfund |
| kleine italiäniſche Pomeranzen | ½ — |
| Würznelken ; | 4 Loth |
| Cardemomen ; | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in einen Kolben, gieße 4 Maas Spiritus Vini darauf, ſetze es in die Capelle zur Digeſtion, filtrire den Spiritus

ritus durch Leinewand ab, verſüße ihn mit 4 Pfund ordinären Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn abermals.

### §. 177.

### 42.

### Mandelliqueur.

Man nehme bittere Mandeln ¼ Pfund, zerſtoße dieſe, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, gieße den Geiſt behutſam ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund in 4 Maas Waſſer aufgelößten Zucker.

### §. 178.

### 43.

### Breßlauer Mandelliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln<br>ſüße Mandeln | von jedem | ¼ Pfund |
| Aprikoſenkerne<br>Pfirſchkerne<br>Kirſchkerne<br>Pflaumenkerne<br>Zwetſchenkerne | von jedem | 18 Loth |
| Weinſteinſalz | ſ | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 — |

Safran

Safran . . 1 Quent.

Wenn alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert worden, ſo thue man ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 12 bis 14 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze auf die Abziehblaſe, ſchütte 5 Maas Waſſer hinzu, und deſtillire es, wie ſich's gehört.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus mache man Zuckerwaſſer, aus 4½ Pfund guten Zucker, der in 2 Maas Brunnen = 1 Maas Meliſſen = und 1 Maas Pomeranzenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, ſchütte dieſes unter die erhaltene Flüſſigkeit, laſſe alles dieſes einige Tage ruhig ſtehen, filtrire den Liqueur durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Muskatenöl | von jedem 4 Tropf. |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem 1 — |

§. 179.

44.

## Turiner Mandelliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln | : | 16 Loth |
| ſüße Mandeln | : | 10 — |
| Pomeranzenblüthe, Lavendelblüthe, Zimmtblüthe | von jedem | 4 — |
| Muskatennüſſe, Weinſteinſalz, Muskatenblüthe, Rosmarinblüthe | von jedem | 2½ — |
| feinen Zimmt, Nelken, Rosmarin, große Roſinen, kleine Roſinen, Zittwer | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 Loth |
| Vanille | : : | ½ Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden klein gemacht, in eine Flaſche gethan, 18 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 8 Maas Waſſer, gebracht, deſtil-

deſtillirt, der erhaltene Spiritus mit Zuckerwaſſer, welches aus 5 Pfund Zucker und 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, verſetzt, und dann nach einigen Tagen filtrirt.

§. 180.

45.

## Frankfurter Mandelliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſüße Mandeln<br>bittere Mandeln | von jedem | 1 Pfund |
| Kirſchkerne<br>Pflaumenkerne | von jedem | ½ — |
| Cardemomen<br>Zittwer<br>Indianiſche Spicke<br>Pfirſchblüthe | von jedem | 6 Loth |
| Süßholz<br>Cubeben<br>Rhodiſerholz<br>gelben Sandel<br>Ingwer | von jedem | 4 — |
| Meliſſe<br>Sternanis<br>Caſſia ligni<br>Coriander<br>Violenwurzel<br>Weinſteinſalz<br>Feigen | von jedem | 3 — |

Mel-

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 2½ Loth |
| feinen Zimmt<br>Nelken<br>Citronenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Safran | : | 1 Quent. |
| Moſchus | : | 1 Gran. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen ſind, ſo thue man ſie in eine große Flaſche, gieße 16 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie 3 Wochen in temperirte Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge auf die Abziehblaſe, gieße 10 Maas Waſſer hinzu, und ziehe es gehörig ab.

Den erhaltenen Spiritus verſüße man mit Zuckerwaſſer, welches aus 6 Pfund Zucker, und 8 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, filtrire nach einigen Tagen das Ganze durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele, die in Weingeiſt aufgelößt werden müſſen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Pomeranzenöl<br>Zimmtöl<br>Neroliöl | von jedem | 8 Tropfen. |

## §. 181.

### 46.

### Nußliqueur.

Man nehme:

kleingeſchnittene unreife welſche Nüſſe 2 Schock

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen | | 16 Loth |
| Zimmtblüthe | : | 4 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 3 bis 4 Wochen in gelinder Wärme digeriren, gieße den Spiritus behutſam ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, das aus 3 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 182.

### 47.

### Danziger Nußliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| unreife welſche Nüſſe | : | 1 Schock |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>bittere Mandeln | von jedem | 4 — |
| Angelika<br>Eibiſchkraut | von jedem | 3 — |

Engel=

| | | |
|---|---|---|
| Engelſüß<br>Roſenholz<br>Cardemomen | von jedem | 3 Loth |
| Diptam<br>Weinſteinſalz<br>Teufels=Abbiß<br>Meiſterwurzel<br>Ehrenpreiß<br>Laudanum | von jedem | 2 — |
| langen Pfeffer<br>feinen Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Ingwer<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |
| Vanille | = = | 1 Quent. |

Alle dieſe Species werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine Flaſche gethan, 6 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt, 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 8 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, gebracht, und nach der bekannten Methode deſtillirt.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 4 Pfund Zucker, ſiede dieſen in 6 Maas Waſſer nach bekannter Methode, und filtrire ihn nach einigen Tagen durch Löſchpapier.

## §. 183.

## 48.

## Engliſcher Nußliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| unreife welſche Nüſſe | : | 1½ Schock |
| unzeitige Pomeranzen | : | 8 Stück |
| unzeitige Citronen | : | 6 — |
| unzeitige Apfeldeſinen | : | 4 — |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 3 Loth |
| Wermuth, Merrettig, Weinſteinſalz, Yſop, Salbei, Borragen, Thymian | von jedem | 2½ — |
| Krauſemünze, Bitterklee, Raute, Dillſaamen, Lorbeeren, Sternanis, Fenchel, Meliſſe | von jedem | 2 — |
| Kümmel | : : | 1½ — |
| Zimmtblüthe, Nelkenblüthe | von jedem | 1 — |

Laven-

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Nelken<br>feinen Zimmt | von jedem | 1 Loth |
| Safran | = = | 1 Quent. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht wor= den, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 20 Maas rektifizirten Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen, bringe ſodann dieſes Gemenge auf die Abziehblaſe, gieße 12 Maas Waſſer hinzu, auch kann man einige Hände voll Buchenaſche, nebſt einem Stück ſchwarzer Brodrinde hineinwerfen, und deſtillire es nach bekannter Anweiſung.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit mache man aus 6 Pfund Zucker und 4 Maas Brunnen=, 2 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Meliſſen=, und 2 Maas Roſenwaſſer auf be= kannte Art Zuckerwaſſer, vermiſche dieſes mit dem Spiritus, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Muskatenblumenöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Nelkenöl<br>Bergamottenöl | von jedem 5 Tropf. |

 Mo=

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 3 Tropfen. |

§. 184.

49.

## Breßlauer Nußliqueur.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| unzeitige welſche Nüſſe | : | 1 Schock |
| unzeitige Pomeranzen | : | 8 Stück |
| Alantwurzel<br>römiſche Chamillen<br>Enzian<br>Calmus<br>Aronswurzel<br>Zittwerwurzel<br>Coriander | von jedem | 3 Loth |
| Süßholz<br>Sternanis<br>Anis<br>Fenchel<br>Citronat<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| feinen Zimmt<br>Nelken<br>Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

macht alle dieſe Ingredienzien klein, thut ſie in eine Flaſche, gießt 18 Maas Spiritus Vini darüber, ſetzt ſolche an einen temperirten Ort, bringt dies

dies Gemenge nach Verlauf von 14 Tagen, nebſt 8 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, und deſtillirt es, wie gewöhnlich.

Zum Verſüßen des Spiritus macht man aus 5 Pfund Zucker und 7 Maas Waſſer Zuckerwaſſer, verſetzt ſolches mit dem Spiritus, und filtrirt nach einigen Tagen das Ganze.

## §. 185.

### 50.

### Chokoladeliqueur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| friſchgebrannte Cacaobohnen | 1 Pfund |
| Zimmtblüthe : | 3 Loth |
| Nelken : : | 1 — |
| Balſam de Peru : | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es, nebſt 2 Maas Waſſer und 1 Loth Weinſteinſalz in die Abziehblaſe, und ¼ Pfund friſchgebrannte und feingemahlene Cacaobohnen in die Vorlage, ziehe den Geiſt behutſam ab, verſüße ihn mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, der in 1 Maas Roſen- und 1 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 186.

### 51.

### Mannheimer Chokoladeliquer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſchgebrannte Cacaobohnen | | 1½ Pfund |
| ——— Kaffeebohnen | | 8 Loth |
| Muskatenblüthe, Lavendelblüthe, Orangenblüthe, Lorbeerblüthe, Zimmtblüthe, Nelkenblüthe, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| feinen Zimmt, Muskatennüſſe, Nelken, Vanille | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Apfeldeſinenſchaalen | von jed. | ¼ —. |

Alle dieſe Species werden theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, 5 Maas Waſſer hinzugegoſſen, — auch kann man einige Hände voll Buchenaſche mit hinein werfen, — und alles gehörig deſtillirt.

Zum

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 5 Pfund Hutzucker, ſiede dieſen vorſchriftsmäßig in 6 Maas Waſſer, ſchütte dieſes Zuckerwaſſer unter den Spiritus, laſſe das Ganze einige Tage ſtehen, filtrire es durch Löſchpapier, und gieße ſodann folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden ſind, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Würznelkenöl<br>Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 5 Tropfen, |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 3 — |

§. 187.

52.

## Dresdner Chokoladeliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſchgebrannte Cacaobohnen | | 2 Pfund |
| friſchgebrannte gute Kaffeebohnen | | 6 Loth |
| Cardemomen<br>Paradieskörner<br>Fenchel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 — |
| Anis<br>Meliſſe | von jedem | 4 — |

 Süß-

| | | |
|---|---|---|
| Süßholz<br>Cubeben<br>Veilchenwurzel<br>kleinen Galgant | von jedem | 2 — |
| Nelkenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Vanille | von jedem | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es, wie ſich's gehört.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit mache man Zuckerwaſſer aus 4 Pfund guten Zucker und 3 Maas Brunnen=, 1 Maas Pomeranzen=, und 1 Maas Roſenwaſſer, vermiſche dieſes Zuckerwaſſer mit dem Spiritus, laſſe es einige Tage ſtehen, filtrire es ſodann durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthenöl<br>Thymianöl | von jedem | 4 Tropf. |

Jas=

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 4 Tropf. |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Citronenblüthenöl<br>Cederöl<br>Zimmtöl | von jedem | 3 — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 2 — |

## §. 188.

### Breßlauer Chokoladeliqueür.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſchgebrannte Cacaobohnen | | 1 Pfund |
| ——— Kaffeebohnen | | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>feinen Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es nebſt 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung einige Loth Potaſche in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es ohngefähr 8 bis 10 Tage digeriren, bringe es mit 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, ziehe es gehörig

 ab,

ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geläuterten Zucker, und gieße ſodann folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Bergamottenöl<br>Muskatenblumenöl | von jedem | 5 Tropf. |
| Neroliöl<br>Zimmtöl<br>Lavendelöl<br>Cederöl | von jedem | 2 — |

§. 189.

54.

## Kaffeeliqueur.

Man nehme:

guten Martiniquekaffee 1 Pfund,

brenne ihn etwas, mahle ihn fein, und dann thue man noch folgende, vorher wohl zerkleinerte Species dazu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Zimmt | von jedem | ½ Loth |
| Fenchel<br>Sternanis<br>Orangenblüthe | von jedem | 1 Quent. |
| Zimmtblüthe | . | ½ — |

thue

thue alles dieſes zuſammen in eine Flaſche, ſtelle es ohngefähr 8 bis 14 Tage in gelinde Wärme, ziehe den Geiſt behutſam ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, und filtrire ihn, wenn er einige Tage geſtanden hat. Auf die zurückgebliebenen Species kann man nun entweder einige Maas ordinären Branntewein gießen, alles noch 14 Tage bis 3 Wochen digeriren laſſen, abziehen, und den Geiſt mit aufgelößten Farinzucker oder Syrup verſüßen, oder man kann, wenn man dieſes nicht will, die Species von einigen angeſtellt geweſenen Liqueuren nehmen, einige Maas Spiritus Vini darauf gießen, und eine andere Sorte Liqueur bereiten, die man dann, wie es die Ingredienzien eben zulaſſen, Magenwaſſer, Luftwaſſer u. dgl. nennen kann.

§. 190.

55.

## Theeliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feinen grünen Thee | | 4 Loth |
| Citronenſchaalen | : | 1 Quent. |
| Zimmtblüthe<br>Sternanis | von jedem | ½ — |
| Nelkenblüthe | : | ⅓ — |

brühe

brühe dieſe Species mit 3 Maas kochenden Waſſer in einem Gefäße ab, laſſe ſie ohngefähr ¼ Stunde ſo ſtehen, ſeihe das Waſſer ab, und verſetze es mit 2 Pfund Zucker, und gieße 4 Maas Spiritus Vini dazu.

## §. 191.

### 56.

### Löwenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſchwarze Brodrinde | | 1 Pfund |
| Selleriesaamen | | ½ — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Sternanis | von jedem | 8 Loth |
| Cardobenediktenkraut<br>Betonienwurzel<br>Lorbeeren<br>Anis | von jedem | 6 — |
| Muskatenblumen<br>Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 4 — |
| Zimmt<br>Myrrhen<br>Nelken<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Galgant<br>Quaſſia | von jedem | 1 — |

Entian

Entian · 1 Loth
Roſmarinblüthe · 1 Quent.

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine Flaſche gethan, 10 Maas guter Spiritus Vini darüber gegoſſen, 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer, gebracht, und gehörig abgezogen.

Zum Verſüßen nehme man 2 Pfund feinen Zucker, ſiede dieſen vorſchriftsmäßig in 5 Maas Waſſer, gieße ihn unter den erhaltenen Spiritus, laſſe ihn einige Tage ſtehen, und ſodann filtrire ihn.

Unter dieſen Liquer werden noch folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden ſind, gegoſſen, nemlich:

Oleum Neroli
Oleum de Cedro
Oleum Carvi
Oleum foeniculi
Oleum Bergamotto
Oleum Lavendulae

} von jedem ½ Quent.

§. 192.

57.

Luchsliqueur.

Man nehme:

Pomeranzenſchaalen · 3 Loth

Citro-

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | |
| Huflottigblätter | von jedem | 3 Loth |
| Sternanis | | |
| Engelſüß | | |
| Salbei | | |
| Majoran | | |
| Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Cubeben | | |
| Paradieskörner | | |
| feinen Zimmt | | |
| Zimmtblüthe | | |
| Lavendelblumen | v. jed. | 1 — |
| florentiniſche Violenwurzel | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Würznelken | von jedem | ½ — |
| Maſtix | | |
| Storax | | |
| Myrrhen | | ½ Quent. |

Wenn alle dieſe Species theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden ſind, ſo thue man ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 6 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es nach der mehrmalen gegebenen Vorſchrift.

Das zum Verſüßen nöthige Zuckerwaſſer bereitet man aus 2 Pfund guten Zucker, der in

5 Maas

5 Maas Brunnen- und ½ Maas Roſenwaſſer geſotten worden iſt, wornach man es ohngefähr 2 bis 3 Tage an einen etwas kühlen Ort ſtellt, durch Löſchpapier filtrirt, zu dem erhaltenen Spiritus ſchüttet, und ſodann nachfolgende Oele, die, wie bereits mehrmalen geſagt worden, zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen, hinzugießt, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Oleum Bergamotto<br>Oleum aurantior<br>Oleum de Portugall<br>Oleum ſerpilli<br>Oleum Lavendulae | von jedem | ¼ Quent. |
| Eſſentia Moſchi<br>Eſſentia Ambrae | von jedem | 2 Tropf. |

§. 193.

58.

## Scorpionliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Saſſafrasholz<br>Roſenholz<br>Tormentillwurzel<br>Lorbeeren<br>Engelſüß | von jedem | 3 Loth |
| feinen Zimmt<br>Lavendelblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>Sternanis | von jedem | 2 — |

Süß-

| | | |
|---|---|---|
| Süßholz<br>Fenchel<br>Thymian<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |
| Wachholderbeeren<br>Rapontika<br>Rosmarin<br>Krauſemünze | von jedem | ½ — |
| Würznelken<br>Muskatennüſſe<br>Muskatenblüthe<br>Myrrhen | von jedem | 1 Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden gehörig zerkleinert, in eine große Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darauf gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Stücken ſchwarz Brod, gebracht, und ordentlich deſtillirt.

Iſt dieſe Arbeit vollendet, ſo verſüßt man den erhaltenen Spiritus mit 3 Pfund in 4 Maas Brunnen -, und ½ Maas Meliſſenwaſſer geſottenen und gehörig geläuterten Zucker, ſchüttet alles untereinander, läßt es einige Tage ruhig ſtehen, wornach man es durch Löſchpapier filtrirt und folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt worden ſind, hinzugießt, nemlich:

Ber-

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl<br>Nelkenöl<br>Thymianöl<br>Zimmtöl | von jedem | ½ Quent. |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 3 Tropfen. |

§. 194.

59.

## Rindsliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| römiſche Chamillen<br>Angelikwurzel<br>Krauſemünze<br>Violenwurzel<br>Cardobenediktenkraut | von jedem | 6 Loth |
| Alantwurzel<br>Benediktenwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Wermuth<br>Tormentillwurzel | von jedem | 4 — |
| Rosmarinblätter<br>Baldrian<br>Calmus<br>Majoran<br>Salbei | von jedem | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>feinen Zimmt | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Süßholz<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Nelken<br>Muskatennüſſe<br>Cubeben<br>Anis<br>bittere Mandeln | von jedem | 1 —. |

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt ohngefähr 10 bis 12 Täge in temperirte Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer, gebracht, und auf bekannte Art, deſtillirt.

Den nun erhaltenen Spiritus verſüßt man mit Zuckerwaſſer, das aus 3 Pfund Hutzucker und 4 Maas Brunnen nach der bekannten Vorſchrift iſt geläutert und filtrirt worden.

§. 195.

60.

## Wiener Kernliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſüße Mandeln | ; ; | 12 Loth |
| Pfirſchkerne<br>Pflaumenkerne<br>Kirſchkerne | von jedem | 8 — |

Pome=

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | ; | 5 Loth |
| Cubeben<br>Citronenſchaalen<br>bittere Mandeln<br>Weinſteinſalz<br>Feigen | von jedem | 3 — |
| Muskatennüſſe<br>Muskatenblumen<br>Lavendelblumen<br>Zimmt | von jedem | 1 — |
| Nelken ; | ; | 1 Quent. |

Wenn alles dieſes gehörig zerkleinert worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, damit der Geiſt nicht verfliegen kann, ſetze ſie in die Sonne, oder an einen ſonſtigen temperirten Ort, laſſe das Gemenge 8 Tage ſtehen, thue es nun auf die Abziehblaſe, gieße 6 Maas Waſſer dazu, und deſtillire es nach der gegebenen Vorſchrift.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus ſiede man 2½ Pfund Zucker in 4 Maas Waſſer, gieße dieſes Zuckerwaſſer unter den Spiritus, laſſe das Gemenge einige Tagen ſtehen, filtrire es, ſodann gieße man folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt worden ſind, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 2 Tropfen |

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Lavendelöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Nelkenöl<br>Neroliöl | von jedem | 1 — |

§. 196.

61.

## Ajaliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel<br>Schlangenwurzel<br>Violenwurzel<br>Wachholderbeeren<br>rothe Bruſtbeeren | von jedem | 4 Loth |
| Wermuthknoſpen<br>Angelikwurzel<br>Paradieskörner<br>Galgant | von jedem | 1 — |
| Epheuſaamen<br>Caſſia ligni<br>Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Engl. Gewürz | von jedem | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien recht klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini

Vini darüber, ſetze ſie wohlverwahrt 8 bis 14 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, deſtillire es nach Vorſchrift, und verſüße den erhaltenen Spiritus mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund Hutzucker und 2 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

§. 197.

62.

## Ehrenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen, Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 6 Loth |
| Roſenblätter, Violenwurzel, Sternanis, Calmus | von jedem | 4 — |
| Orangenblüthe, Zimmtblüthe, Roſmarinblüthe, Weinſteinſalz, ſüße Mandeln, Cubeben | von jedem | 2 — |
| Nelkenblüthe, feinen Zimmt, Nelken, Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

 Va:

Vanille . . ½ Loth.

Nachdem alle dieſe Species gehörig zerkleinert worden ſind, ſo thut man ſie in eine Flaſche, gießt 8 Maas Spiritus Vini darüber, verwahrt, wie wir bereits mehrmalen gehört haben, die Flaſche wohl, und ſetzt ſie 8 bis 10 Tage in mäßige Wärme. Nach Verlauf dieſer Zeit bringt man das Gemenge auf die Abziehblaſe, gießt 4 Maas Waſſer hinzu, und deſtillirt es. Den erhaltenen Spiritus verſüßt man mit 2 Pfund Hutzucker, der in 8 Maas Brunnen- und ½ Maas Meliſſenwaſſer geſotten worden, miſcht alles unter einander, ſetzt es einige Tage an einen etwas kühlen Ort, und filtrirt es.

Wenn nun dieſer Ehrenliqueur ſo weit fertig, ſo gießt man folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Zimmtöl<br>Lavendelöl | von jedem | 4 Tropfen, |
| Bergamottenöl<br>Muskatenöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 2 — |

§. 198.

§. 198.

63.

## Nürnberger Liqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Betonienwurzel<br>Zuckerwurzelſaamen<br>Roſenholz<br>römiſche Chamillen | von jedem | 5 Loth. |
| Angelikſaamen<br>Cardemomen<br>Maiblumen | von jedem | 3 — |
| Rosmarinblüthe<br>Weyhrauch<br>Calmus<br>Feigen<br>Cubeben<br>Caſſia Ligni | von jedem | 2 — |
| Nelken<br>Neugewürze<br>Zimmt<br>Weinſteinſalz<br>Süßholz | von jedem | 1 — |
| Safran | : : | 1 Quent. |

Wenn dieſe Species theils klar geſtoßen, theils auf ſonſt eine Art klein gemacht worden ſind, ſo werden ſie mit einigen Händen voll Buchenaſche in eine große Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt,

8 bis 10 Tage in temperirte Wärme geſtellt, ſodann, nebſt 4 Maas Waſſer, auf die Abzieh=blaſe gebracht, und nach bekannter Vorſchrift deſtillirt.

Der davon erhaltene Spiritus wird mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Hutzucker und 2 Maas Brunnen=, und 1 Maas Roſen=waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, ver=ſüßt, nach einigen Tagen filtrirt, und in wohl=verwahrten Bouteillen zum Gebrauch an einem kühlen Orte aufbewahrt.

§. 199.

64.

**Königsliqueur.**

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt<br>Lavendelblumen<br>Nelkenblüthe<br>Sternanis | von jedem | 2 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Fenchel<br>Calmus<br>Engelſüß<br>Paradieskörner | von jedem | 1 — |

Wein=

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz<br>Feigen<br>Datteln<br>Süßholz | von jedem | ½ Loth |
| Safran | : : | 1 Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, 6 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann, nebſt 3 Maas Waſſer und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und auf bekannte Art deſtillirt.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 1 ½ Pfund Farinzucker, ſiede dieſen in 1 Maas Brunnen =, 1 Maas Roſen =, und ½ Maas Meliſſenwaſſer, und nachdem das Zukkerwaſſer unter den erhalteneu Spiritus gegoſſen, und filtrirt worden iſt, ſo gieße man noch folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt worden ſind, hierzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenöl<br>Nelkenöl<br>Pomeranzenöl<br>Lavendelöl | von jedem | 3 Tropfen |
| Zimmtöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 — |

## §. 200.

### 65.

# Peterſilienliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Peterſilienkraut | | 8 Loth |
| Huflattigblätter | | 4 — |
| Salbei, Majoran, Engelſüß, Thimian | von jedem | 3 — |
| Anis, Fenchel, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe, Nelkenblüthe, feinen Zimmt | von jedem | 1 — |

mache alle dieſe Sachen klein, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe ſie einige Tage in gelinder Wärme ſtehen, bringe alsdann das Gemenge auf die Abziehblaſe, gieße 3 Maas Waſſer, nebſt einigen Händen voll Kochſalz hinzu, und deſtillire es.

Den erhaltenen Spiritus verſüße man mit Zuckerwaſſer, das aus 1 Pfund Hutzucker und 2 Maas Waſſer nach Vorſchrift iſt bereitet worden.

§. 201.

66.

## Wermuthliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuthkraut | ſ | 6 Loth |
| Wermuthknoſpen | ſ | 4 — |
| Alantwurzel, Violenwurzel, Zittwerwurzel | von jedem | 3 — |
| Weinſteinſalz | ſ | 2 — |
| Rosmarinblüthen, Lavendelblüthen, Muskatenblüthen, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 1½ — |
| feinen Zimmt, Nelken, Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

zerkleinere alle dieſe Ingredienzien, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie wohlverwahrt 5 bis 6 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, gieße einige Maas Waſſer hinzu, und deſtillire es.

Den erhaltenen Spiritus verſüße mit Zukkerwaſſer, das aus 2½ Pfund Zucker, 3 Maas Brunnen- und 1 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig iſt bereitet worden.

§. 202.

§. 202.

67.

# Himmelsliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>dürre Brodrinde<br>Feigen<br>Datteln | von jedem | 4 Loth |
| Weinſteinſalz<br>Cubeben<br>Violenwurzel<br>Calmus<br>Süßholz<br>Sternanis | von jedem | 2 — |
| Maiblumen<br>feinen Zimmt<br>Lavendelblüthe<br>Cardemomen<br>Muskatenblüthe | von jedem | 1 — |
| Weyhrauch<br>Nelken<br>Muskatennüſſe | | ½ — |
| Safran | | 1 Quent. |

Wenn ſämmtliche Species theils klar geſtoßen, theils klein geſchnitten worden ſind, ſo werden ſie in eine große Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus

ritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt 8 bis 12 Tage in mäßige Wärme geſetzt, ſodann das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe gebracht, und nach der mehrmal gegebenen Vorſchrift deſtillirt.

Den nun erhaltenen Spiritus verſüße man mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Zucker und 2 Maas Brunnen =, 1 Maas Meliſſen =, und 1 Maas Roſenwaſſer auf bekannte Art bereitet worden iſt. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieße man noch folgende Oele, die zuvor in etwas Spiritus Vini aufgelößt werden müſſen, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Thymianöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Muskatenöl<br>Cederöl | von jedem | 1 — |

§. 203.

68.

## Erdbeerliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| vollkommen reife Erdbeeren | | 4 Pfund |
| — — Himbeeren | | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Nelkenblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 Loth |

Laven=

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Citronenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Cardemomen<br>feinen Zimmt<br>Violenwurzel<br>Anis | von jedem | $\frac{1}{4}$ — |
| Vanille<br>Safran | von jedem : | $\frac{1}{2}$ Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren geſtellt, ſodann nebſt 8 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Zum Verſüßen des erhaltenen Spiritus nehme man 5 Pfund guten Zucker, ſiede dieſen vorſchriftsmäßig in 5 Maas Brunnen :, 1 Maas Pomeranzen :, und 1 Maas Roſenwaſſer, vermiſche dieſes Zuckerwaſſer mit dem Spiritus, ſtelle die Miſchung einige Tage an einen kühlen Ort, filtrire ſie durch Löſchpapier, und gieße folgende Oele hinzu, nemlich:

Pomeranzenblüthenöl : 4 Tropfen

Jas:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Jasminöl<br>Citronenblüthenöl<br>Citronenöl | von jedem | 4 | Tropfen |
| Muskatenblumenöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Nelkenöl | von jedem | 2 | — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 | — |

§. 204.

69.

## Engliſcher Erdbeerliqueur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| reife Erdbeeren | : | 6 | Pfund |
| — Johannisbeeren | | 2 | — |
| — Himmbeeren | : | 1 | — |
| — Maulbeeren | : | ½ | — |
| ſaure Kirſchen | : : | 12 | Loth |
| ſüße Kirſchen | : : | 6 | — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>bittere Mandeln<br>Weinſteinſalz | von jedem | 4 | — |
| Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 | — |
| feinen Zimmt<br>Nelken | von jedem | ½ | — |

Carde=

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen<br>Violenwurzel | von jedem | ½ Loth |
| Vanille | : : | 1½ Quent. |

Nachdem alle dieſe Species theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo thue ſie in eine der Menge der Ingredienzien anpaſſende große Flaſche, gieße 16 Maas Spiritus Vini dazu, verwahre die Flaſche wohl, ſetze ſie 14 Tage bis 3 Wochen in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze, nebſt 8 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und Buchenaſche, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Den nun erhaltenen Geiſt verſüße mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund in 5 Maas Waſſer geläuterten Zucker bereitet worden iſt, ſodann gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenöl<br>Lavendelöl<br>Cederöl<br>Zimmtöl | von jedem | 3 Tropfen |
| Pomeranzenöl<br>Jasminöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | 2 — |
| Möſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 — |

§. 205.

§. 205.

70.

## Johannisbeerenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| reife Johannisbeeren | : : | 4 Pfund |
| Violenwurzel | : : | 6 Loth |
| Weinſteinſalz | : : | 4 — |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 3 — |
| Cardemomen, feinen Zimmt, Muskatenblüthe | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe, Safran | von jedem | 2 Quentchen |

mache alle dieſe Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſtelle ſie an einen temperirten Ort, bringe das Gemenge nach Verlauf von 8 Tagen auf die Abziehblaſe, ſchütte 4 Maas Waſſer hinzu, verſüße den Geiſt mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer geſottenen Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 206.

71.

## Maulbeerenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Maulbeeren | : : | 2 Pfund |
| Erdbeeren | : : | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Himbeeren | | ½ Pfund |
| bittere Mandeln<br>ſüße Mandeln | von jedem | 6 Loth |
| Kirſchkerne<br>Aprikoſenkerne<br>Pflaumenkerne | von jedem | 5 — |
| Fenchel<br>Paradieskörner<br>Veilchenwurzel<br>Citronenmeliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 — |
| Zimmt<br>Nelken | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Cubeben<br>Sternanis<br>Galgant | von jedem | ½ — |
| Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 5 — |
| Vanille | | 1 —. |

Wenn dieſe ſämmtlichen Species theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll

Buchen-

Buchenaſche auf die Abziehblaſe gebracht, und dann deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit wird mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geſottenen Zucker verſüßt, und nach einigen Tagen das Gemenge filtrirt.

§. 207.

72.

## Augsburger Maulbeerenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Maulbeeren | | 3 Pfund |
| Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren | von jedem | 18 Loth |
| Aprikoſen, Pfirſchen, Apfeldeſinen | von jedem | 4 Stück |
| bittere Mandeln, ſüße Mandeln, Cubeben | von jedem | 6 Loth |
| Citronenſchaalen, Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| feinen Zimmt, Zimmtblüthe, Muskatenblüthe, Rosmarinblüthe, Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| Cardemomen, Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |

| | | |
|---|---|---|
| Nelken<br>Calmus<br>kleinen Galgant<br>Citronat | von jedem | ½ Loth |
| Vanille<br>Safran | von jedem | 1 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden ſind, ſo werden ſie in eine verhältnismäßig große Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, und 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth wohlgereinigte Potaſche hinzu gethan, die Flaſche recht verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen gelaſſen, ſodann, nebſt 8 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe gebracht, und entweder einige Hände voll Buchenaſche, oder Kochſalz, hinzu geworfen, und alles gehörig deſtillirt.

Der erhaltene Geiſt wird mit 4 Pfund in 3 Maas Brunnen- 1 Maas Roſen- und 1 Maas Pomeranzenwaſſer geſottenen Zucker verſüßt, nach einigen Tagen filtrirt, und folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu gegoſſen, nemlich:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Lavendelöl<br>Muskatenblumenöl | von jedem 3 Tropfen |

Anis-

| | | |
|---|---|---|
| Anisöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Nelkenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Bergamottenöl | } von jedem | 2 Tropfen |
| Jasminöl<br>Cederöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | } von jedem | 1 —. |

§. 208.

73.

## Fenchelliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel | : : | 2 Pfund |
| Kümmmel | : : | 6 Loth |
| Betonienwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Zuckerwurzel<br>Angelikwurzel<br>Alantwurzel<br>Sternanis<br>Anis | } von jedem | 5 — |
| Roſenholz<br>Caſſia ligni<br>gelben Sandel<br>Ehrenpreiß<br>Engelſüß<br>florentin. Violenwurzel | } v. jed. | 3 — |

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz<br>Paradieskörner<br>Coriander<br>Cubeben | von jedem | 2 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Rosmarinblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 — |
| Nelken<br>Zimmt<br>Vanille | von jedem | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klar, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 16 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſolche 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Ganze, nebſt 6 Maas Waſſer und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und ziehe es nach bekannter Vorſchrift ab.

Den nun erhaltenen Geiſt verſetze mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund guten Zukker, 1 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Meliſſenwaſſer bereitet worden iſt, laſſe das ganze Gemiſch einige Tage an einem kühlen Orte ſtehen, filtrire es ſodann durch Löſchpapier, und hebe es in Bouteillen zum Gebrauch auf.

§. 209.

74.

## Violenliqueur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| friſchgepflückte Violenblumen | | 1 | Pfund |
| Violenwurzel | | ½ | — |
| Süßholz, Chamillenblumen, Calmus, Cubeben, Galgant | von jedem | 3 | Loth |
| Rosmarinblüthe, Meliſſe, Fenchelſaamen, weißen Zimmt, Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Weinſteinſalz | von jedem | 2 | — |
| Nelkenblüthe, Lavendelblüthe, Zimmtblüthe, Pomeranzenblüthe | von jedem | 1 | — |
| Storax, Safran, Vanille | von jedem | 1 | Quent. |

Nachdem alle dieſe Species theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden ſind, ſo thue ſie in eine verhältnismäßig große Flaſche, gieße

8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe das Ganze auf die Abziehblaſe, gieße 3 Maas Waſſer hinzu, und ziehe es ſodann gehörig ab.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 2 Pfund in 2 Maas Brunnen- und 1 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig geſottenen Zucker, filtrire ſie durch Löſchpapier, und hebe ſie in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 210.

75.

## Krauſemünzliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze | | 2 Pfund |
| Wermuth | | 12 Loth |
| Bitterklee | | 8 — |
| Meliſſe | von jed. | 4 — |
| Cardobenediktenkraut | | |
| Rosmarin | | |
| Angelikwurzel | | |
| Benediktenwurzel | | |
| weißen Enzian | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Sternanis | | |
| Fenchel | | |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 Loth |
| Citronenſchaalen | | |
| Cardemomen | | |

Cu-

| | |
|---|---|
| Cubeben<br>Zittwer<br>Galgant | von jedem 2 Loth |
| Semen Ammoni<br>Schaafgarbe<br>Salbei<br>Thymian<br>Zittwerſaamen | von jedem 1 — |
| Gewürznelken<br>Muskatennüſſe<br>Lavendelblüthe | von jedem 2 Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſodann in eine verhältnismäßig große Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren laſſen, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, 6 Maas Waſſer hinzugegoſſen, — auch kann man einige Hände voll Buchenaſche, nebſt einem Stück ſchwarzer Brodrinde mit hineinwerfen, — und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit 4 Pfund guten Zucker, der in 3 Maas Brunnen=, 1 Maas Meliſſen=, und 1 Maas Pomeranzenwaſſer geſotten worden, filtrire ſodann das Ganze nach einigen Tagen, und hebe es in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 211.

76.

## Rosmarinblüthenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarinblüthe | ſ | 2½ Pfund |
| Rosmarinblätter | ſ | 18 Loth |
| Zuckerwurzelſaamen<br>Möhrenſaamen<br>Selleriesſaamen | von jedem | 5 — |
| Chamillenblumen<br>Meliſſenkraut<br>Violenwurzel<br>Cubeben<br>Weinſteinſalz | von jedem | 4 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Paradieskörner | von jedem | 2½ — |
| Muskatenblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Orangenblüthe | von jedem | 1 — |
| Weihrauch<br>Myrrhen<br>feinen Zimmt<br>Nelken<br>Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

Nach=

Nachdem alle dieſe Species theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden ſind, ſo thue man ſie in eine verhältnismäßig große Flaſche, gieße 20 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, bringe nach Verlauf dieſer Zeit das ganze Gemenge auf die Abziehblaſe, in welche man auch 8 Maas Waſſer ſchütten, und 1 Pfund Kreide, nebſt einem Stück ſchwarzer Brodrinde, mit hineinwerfen kann, und deſtillire es ſodann vorſchriftsmäßig.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit 5 Pfund in 6 Maas Waſſer aufgelößten und geſottenen Zucker, ſchütte dieſes Zuckerwaſſer unter den erhaltenen Geiſt, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Rosmarinblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl | von jedem 4 Tropfen. |
| Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Citronenöl<br>Neroliöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem 2 — |

§. 212.

§. 212.

77.

## Cardemomenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen | , | 1 Pfund |
| bittere Mandeln | , | 6 Loth |
| Weinſteinſalz<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Zittwer<br>Violenwurzel | von jedem | 3 — |
| weißen Ingwer<br>weißen Zimmt<br>indianiſche Spicke<br>Sternanis<br>Fenchel | von jedem | 2 — |
| Ehrenpreis<br>Majoran<br>Salbei | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Nelken<br>Vanille | von jedem | 2 Quent. |

mache alles gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die

die Abziehblaſe, gieße 5 Maas Waſſer hinzu, deſtillire es gehörig, und verſüße die erhaltene Flüſſigkeit mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geſottenen Zucker.

## §. 213.

## 78.

## Cardobenediktenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardobenediktenkraut | ; | 2 Pfund |
| Cardobenediktenwurzel | ; | ½ — |
| Alantwurzel | | |
| Angelikenwurzel | | |
| Cardemomen | von jedem | 4 Loth |
| Violenwurzel | | |
| Zittwerwurzel | | |
| arabiſche Coſtuswurzel | | |
| Maſtixkörner | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Sternanis | von jed. 3 | — |
| Anis | | |
| Fenchel | | |
| Calmus | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 — |
| feinen Zimmt | | |
| Paradiesholz | | |

Gal-

| | | |
|---|---|---|
| Galgant<br>Coriander<br>Pfeffer<br>Zittwer<br>Myrrhen | von jedem | ½ — |
| Nelken<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe | von jedem | 1 Quent. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien gehörig klar gemacht worden ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 14 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, auf die Abziehblaſe, nebſt 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche, gebracht, deſtillirt, und ſodann die erhaltene Flüſſigkeit mit 3 Pfund in 4 Maas Brunnen-, und 1 Maas Pomeranzenwaſſer geſottenen Zucker verſüßt, filtrirt, und folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzugegoſſen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Cederöl<br>Thymianöl | von jedem | 5 Tropfen. |
| Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 2 — |

§. 214.

## §. 214.

### 79.

### Maſtixliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| rechten guten Maſtix | ; | 1 Pfund |
| Cardemomen<br>Coſtuswurzel | von jedem | 5 Loth |
| Paradiesholz<br>Cubeben<br>Violenwurzel<br>Rosmarinblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Nelkenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Citronat | von jedem | 1 — |

machte alle dieſe Species klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, die Flaſche, wohl verwahrt, 10 bis 12 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Ganze auf die Abziehblaſe, ſchütte 6 Maas Waſſer, nebſt 1 Pfund Kreide und 1 Stück ſchwarzer Brodrinde, hinzu, ziehe den Geiſt nach gegebener Vorſchrift ab, und verſüße ihn mit 3 Pfund in 2 Maas Brunnen= 1 Maas Roſen=, und 1 Maas Citronenwaſſer geſottenen Zucker, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße ſodann fol-

gende

gende, zuvor in Weingeiſt aufgelößte Oele, hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Muskatenblumenöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 3 Tropf. |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Cederöl | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Zimmtöl<br>Thymianöl | von jedem | 1 — |

§. 215.

80.

## Frankfurter Maſtixliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| guten Maſtix | | 2 Pfund |
| Sternanis<br>Anis<br>Fenchel<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Calmus<br>Cardemomen | von jedem | 3 Loth |
| Maſtixkörner<br>Cardobenediktenkraut<br>Meliſſe | von jedem | 2 — |

Ehren-

| | | |
|---|---|---|
| Ehrenpreiß<br>Engelſüß<br>Violenwurzel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Muskatenblumen<br>Nelkenblüthe<br>Nelken<br>Pomeranzenbüthe<br>Lavendelblüthe<br>Rosmarinblüthe<br>Zimmtblüthe<br>weißen Zimmt | von jedem | ½ — |
| Vanille | : : | 2 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden, ſo werden ſie in eine große Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, dann nebſt 6 Maas Waſſer und ohngefähr 4 Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, und gehörig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüßt man mit 3 Pfund in 2 Maas Brunnen :, 1 Maas Meliſſen : und 1 Maas Roſenwaſſer geſottenen und geläuterten Zucker, filtrirt das Ganze nach einigen Tagen, und hebet dieſen Liqueur in Bouteillen auf.

 §. 216.

## §. 216.

### 81.

### Lorbeerliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren | ſ | ½ Pfund |
| Lorbeerblätter | ſ | 6 Loth |
| Zittwerwurzel | | |
| Eberwurzel | | |
| Krauſemünze | | |
| Raute | von jedem | 3 — |
| Meliſſe | | |
| Salbei | | |
| Yſop | | |
| Cubeben | | |
| Cardemomen | | |
| Pinien | | |
| Ingwer | von jedem | 1 — |
| Coriander | | |
| Weinſteinſalz | | |
| bittere Mandeln | | |
| Anis | | |
| Fenchel | | |
| Pomeranzenſchaalen | von jed. | 1 — |
| Citronenſchaalen | | |
| Nelken | | |
| weißen Benzoe | | |
| Zimmt | von jedem | 2 Quentchen. |
| Muskatennüſſe | | |
| Vanille | | |

Mus=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſtoßen, theils klein geſchnitten worden ſind; ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz gebracht, und nach gegebener Anleitung der Geiſt abgezogen.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüßt man mit 4 Pfund in 5 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zucker, vermiſcht das Zuckerwaſſer mit der Flüſſigkeit, läßt ſie einige Tage an einem kühlen Orte ſtehen, und filtrirt ſie ſodann durch Löſchpapier.

## §. 217.

## 82.

## Lavendeliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Maiblumen<br>Nelkenblüthe<br>Rosmarinblüthe | von jedem | 2 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Violenwurzel<br>Meliſſe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Cardemomen<br>weißen Zimmt<br>indianiſche Spicke<br>Muskatennüſſe<br>Maſtixkörner<br>Zitwer<br>Coriander<br>Würznelken | von jedem | ½ — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | ¼ — |
| Safran | : : | 1 Quent. |

mache alle dieſe Species klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt ½ Pfund Kreide und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es, wie ſich's gehört.

Den erhaltenen Geiſt verſüße mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geſottenen Zucker, nach einigen Tagen filtrire ihn, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele, hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Lavendelblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem 6 Tropfen |

Nelken:

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | ½ Loth |
| Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Muskatenblumenöl<br>Cederöl<br>Nelkenöl | von jedem | 4 Tropfen |

§. 218.

83.

## Feigenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen | : | 4 Pfund |
| Cubeben | : | 1 — |
| vollk. zeitige Pomeranzen<br>— — Citronen<br>— — Apfeldeſinen<br>— — Aprikoſen | von jedem | 20 Loth |
| feinen Zimmt<br>Würznelken<br>Muskatennüſſe<br>bittere Mandeln<br>Pfirſchkerne<br>Pflaumenkerne<br>Kirſchkerne | von jedem | 1 — |
| Sternanis<br>Fenchel | von jedem | ½ — |

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen<br>Kümmel | von jedem | ½ Loth |
| Vanille | ; ; | ½ Quent. |

Alle dieſe Ingredienzien werden theils in kleine Scheibchen geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſodann in eine verhältnismäßig große Flaſche gethan, 4 Lothe Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Lothe wohl gereinigte Potaſche mit hinein gethan, die Flaſche recht wohl verwahrt, 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 8 Maas Waſſer, 1 Pfund Kreide und einem Stück ſchwarzer Brodrinde gebracht, und gehörig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit wird mit 4 Pfund in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen- und 1 Maas Meliſſenwaſſer geſottenen Zucker verſetzt, nach einigen Tagen filtrirt, und dann folgende Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt werden, hinzugegoſſen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Jasminöl<br>Nelkenöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Thymianöl<br>Nerolieöl<br>Cederöl<br>Zimmtöl | von jedem | 2 — |

Zimmt-

| | |
|---|---|
| Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem 1 Tropf. |

§. 219.

84.

## Geſundheitsliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz | . | 4 Loth |
| Maſtixkörner<br>Zittwer<br>Cardemomen<br>Coriander<br>Anis<br>Lorbeeren<br>weißen Ingwer<br>Galgant | von jedem | 2½ — |
| indianiſche Spicke<br>Quaſſia<br>Entian<br>Rapontica<br>Wachholderbeeren<br>Anis<br>Fenchel<br>Calmus<br>Rosmarin | von jedem | 1½ — |
| Citronenmeliſſe<br>Krauſemünze | von jedem | 1 — |

 Thy=

| | | |
|---|---|---|
| Thymian<br>Yſop<br>Süßholz<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Nelken | von jedem | 1 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Roſenholz | von jedem | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe ſolche ohngefähr 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer und 1 Pfund Kreide auf die Abziehblaſe, deſtillire es, wie ſichs gehört, und verſüße die erhaltene Flüſſigkeit mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geläuterten Zucker.

§. 220.

85.

## Myrrhenliqueur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Myrrhen | : : | 8 Loth |
| Cardemomen<br>bittere Mandeln | von jedem | 2 — |

Pome-

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Sternanis<br>Violenwurzel | von jedem | 2 Loth |
| feinen Zimmt<br>Würznelken<br>Muskatenblüthe<br>Citronat<br>Vanille | von jedem | ½ — |

mache alle dieſes Species klar, thue ſie in eine große Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, werfe 1 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung 1 Loth Potaſche hinzu, verwahre die Flaſche gut, ſetze ſie 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit nehme man 2 Pfund Zucker, ſiede dieſen in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig, filtrire das Ganze, und gieße folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Roſenholzöl | von jedem | 3 Tropfen |
| Nelkenöl<br>Neroliöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 2 — |

## B. Franzöſiſche Liqueure.

Hierher gehören:

### §. 221.

### 1.

### Eau de Numa.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| eingeſalzene Roſenblätter | | 1 | Pfund |
| Vanille | von jedem | 3 | Loth |
| Orangenblüthe | | | |
| Zimmtblüthe | von jedem | 2 | — |
| Pfirſchblüthe | | | |
| Lavendelblüthe | | | |
| Merrettig | | | |
| Nelkenblüthe | von jedem | 1 | — |
| Muskatenblüthe | | | |
| Roſmarinblüthe | | | |
| Gewürznelkenblüthe | | | |
| Cardemomen | | | |
| Muskatennüſſe | | | |
| engliſches Gewürz | von jedem | $\frac{1}{2}$ | —. |
| Zimmt | | | |
| Potaſche | | | |

Nachdem man alles dieſes gehörig klar gemacht, und in eine Flaſche gethan hat, ſo gießt man 8 Maas Spiritus Vini darüber, läßt es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, zieht den Geiſt behutſam ab, verſüßt ihn mit 3 Pfund ordinären Hutzucker, der in 4 Maas Brunnen-

waſſer

waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden, und filtrirt ihn nach einigen Tagen.

§. 222.

2.

Eau de Neron.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| von 12 Stück friſchen Pomeranzen, und | | | |
| von 6 — — Citronen die Schaalen | | | |
| Sternanis | : | : | 6 Loth |
| Anis : | : | : | 4 — |
| Meliſſe | : | : | 3 — |
| Lavendelblüthe | : | : | $2\frac{1}{2}$ — |
| Selleriesaamen / Maiblumen | von jedem | | 2 — |
| Storax | : | : | 1 — |
| Myrrhen | : | : | $\frac{1}{2}$ — |
| Ingwer | : | : | 1 Quent. |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, nachdem man entweder einige Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung ebenſoviel Lothe Potaſche dazu gethan hat, gieße 6 Maas Waſſer, und nachdem es 8 Tage in gelinder Wärme geſtanden, 12 Maas guten abgezogenen Branntewein darüber, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 4 Pfund Farinzucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

§. 223.

## §. 223.

### 3.

### Eau de Michel.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Pomeranzen | : | 3 Stück |
| Citronenſchaalen | : | 4 Loth |
| feinen Zimmt : | : | 2 — |
| Muskatenblüthe<br>Zittwerwurzel<br>Nelken<br>Meliſſe<br>Krauſemünze<br>Rosmarin<br>Maſtix<br>Weihranch<br>Lavendelblüthe<br>Lindenblüthe<br>Pöonienblumen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer.

## §. 224.

### 4.

### Eau cordiale.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen | | 4 Loth |
| Anis | | 3 — |
| Coriander | von jedem | 2 — |
| Citronenmeliſſe | | |
| Feigen | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 —. |
| Muskatennüſſe | | |
| feinen Zimmt | | |
| Oſterlucei | | |
| weißen Diptam | | |
| Päonienſaamen | | |
| Zimmtblüthe | | |
| Weinſteinſalz | | |

Nachdem man alles dieſes gehörig klar gemacht, in eine Flaſche gethan, und 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen hat, ſo läßt man es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringt es nebſt 2 Maas Waſſer und einer Handvoll Buchenaſche auf die Abzieblaſe, ziehet den Geiſt ab, und verſüßt ihn mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, der in 3 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, und giebt ihm die Farbe durch die himmelblaue Tinktur.

§. 225.

5.

## Eau précieuſe.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ſüße Mandeln | von jedem | 6 | Loth |
| bittere Mandeln | | | |
| feinen Zimmt | : : | 3 | — |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 | — |
| Lavendelblüthe | | | |
| Cardemomen | von jedem | 1 | — |
| Schlüſſelblumen | | | |
| braune Doſten | | | |
| Muskatenblüthe | | | |
| Cubeben | | | |
| Süßholz | | | |
| Roſenholz | | | |
| Weinſteinſalz | | | |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und ½ Loth Pottaſche auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt gehörig ab, verſüße ihn mit aus 2 Pfund Zucker und 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereiteten Zuckerwaſſer, filtrire ihn, färbe ihn grün, und thue Silberblättchen und einige Tropfen Ambraeſſenz darunter.

§. 226.

§. 226.

6.

Eau favorite.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Süßholz<br>Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Maiblumen<br>Krauſemünze | von jedem | 1½ — |
| Lavendelblüthe<br>Rosmarin<br>Salbei<br>Feldpolei<br>Majoran<br>Wachholderbeeren | von jedem | 1 — |
| Thymian | : : | ½ — |
| Calmus | : : | 1 Quent. |

mache alles dieſes gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt gehörig ab, verſetze ihn mit 6 Pfund ordinären in 8 Maas Waſſer aufgelößten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 227.

### 7.

### Eine andere Art Eau favorite.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Schlüſſelblumen<br>Ringelblumen<br>Lindenblüthe<br>Cardemomen<br>Galgant<br>Violenwurzel | von jedem | 3 Loth |
| Würznelken<br>Muskatenblüthe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Vanille | von jedem | ½ — |

ſtoße dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge auf die Abziehblaſe, und gieße zu dem erhaltenen Geiſte folgende Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 1 Quent. |
| Lavendelöl<br>Bergamottenöl | von jedem | ½ — |
| Ambraeſſenz | ſ ſ | ¼ — |

Nel-

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | ¼ Quent. |
| Jasminöl<br>Zimmtöl | von jedem | 10 Tropfen |
| Thymianöl | : : | 5 — |
| Neroliöl | : : | 2 — |

und verſüße die Miſchung mit 4 Pfund in 6 Maas Waſſer geläutertem Zucker.

## §. 228.

## 8.

## Eau de Tubingen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Angelikwurzel<br>Violenwurzel<br>Citronenſchaalen<br>Anis<br>Calmus<br>Weinſteinſalz | von jedem | 6 Loth |
| Paradieskörner | : | 1½ — |
| Cardobenediktenwurzel<br>Wachholderbeeren<br>Krauſemünze<br>Zimmt<br>Nelken<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Weißen Enzian | : | ½ — |

 Nach:

Nachdem man alles dieſes klar gemacht und in eine Flaſche gethan hat, ſo gießt man 8 Maas guten Spiritus Vini darauf, läßt das Gemenge 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, zieht den Geiſt gehörig ab, verſüßt ihn mit 2 ½ Pfund ordinären Hutzucker, der in 1 Maas Roſenwaſſer, und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und abgeſchäumt worden iſt, filtrirt ihn und gießt folgende Oele und Eſſenzen, die zuvor in Weingeiſt aufgelößt worden, dazu, nämlich:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Muskatenöl | | 1 Quent. |
| Nelkenöl | ſ ſ | ¼ — |
| Zimmtöl<br>Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 2 Tropfen |

§. 229

9.

## Eau de Bruno.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Violenwurzel<br>Dillkraut<br>Bibernellwurzel<br>Löffelkraut | von jedem | 2 — |

Wein:

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz<br>Muskatenblüthe | von jedem | 2 Loth |
| Alantwurzel<br>Fenchel<br>Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Zimmt<br>Orangenblüthe<br>Maſtixkörner<br>Benzoeharz | von jedem | 4 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 Maas guten Spiritus Vini darauf, laſſe es 8 Tage lang in gelinder Wärme ſtehen, ziehe den Geiſt, nachdem man 4 Maas Waſſer in die Abziehblaſe gethan hat, ab, verſetze ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn nach etwa 8 Tagen, und gieße folgende Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt worden ſind, dazu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl | : | 1 Quent. |
| Cederöl<br>Neroliöl<br>Nelkenöl<br>Zimmtöl | von jedem | ½ — |
| Moſchuseſſenz | : | 1 Gran |
| graue Ambraeſſenz | : | ½ — |
| Lavendelöl | : : | 3 Tropf. |
| Thymianöl | : : | 2 — |
| Muskatenblüthenöl | : | 1 — |



§. 230.

§. 230.

10.

## Eau Barbados.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jed. | 1 Pfund |
| Zimmt<br>Nelken | von jedem ≈ | 3 Loth |
| Muskatennüſſe | ≈ | 2 — |

zerkleinere alles gehörig, werfe einige Hände voll Salz darunter, thue es ſämmtlich in die Abziehblaſe, gieße 6 Maas Spiritus Vini und 3 Maas Waſſer darüber, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund Zucker und 4 Maas Roſenwaſſer bereitet worden iſt, und färbe ihn mit der Safrantinktur gelb.

§. 231.

11.

## Eau divine.

Man nehme:

des beſten Spiritus Vini 4 Maas

gieße ½ Loth Cederöl, 1 Quentchen Nelkenöl, und 30 Tropfen Zimmtöl darunter, laſſe es 24 Stunden miteinander ſtehen, verſetze es mit 2 Pfund

Pfund in Orangenblüthenwaſſer aufgelößten Zucker, färbe es mit der himmelblauen Tinktur, und thue Goldblättchen darunter.

## §. 232.

### 12.

### Eau de Princeſſe.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe | | 8 Loth |
| Citronenſchaalen, Feigen | von jedem | 4 — |
| Zimmt, bittere Mandeln | von jedem | 2 — |
| römiſche Chamillen | | 1½ — |
| Fenchel, Meliſſe, Galgant, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Nelken | | ½ — |

Nachdem man alles dieſes klar gemacht, und in eine Flaſche gethan hat, ſo gießt man 6 Maas des beſten Spiritus Vini darüber, läßt alles 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, zieht es ab, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 3 Pfund in 3 Maas Waſſer aufgelößten Zucker, färbt ihn roſenroth, und thut einige Silberblättchen, von deren Bereitung oben gehandelt worden, darunter. Um aber den Ge-

ruch und Geſchmack noch mehr zu erhöhen, kann man 10 Tropfen Ambraeſſenz und 6 Tropfen Cederöl darunter gießen.

§. 233.

13.

## Eau d'Amour.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen | | 12 Loth |
| bittere Mandeln, ſüße Mandeln | von jedem | 6 — |
| feinen Zimmt, Lavendelblüthe | von jedem | 3 — |
| Citronenſchaalen | | 2 — |
| Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe | | $\frac{1}{2}$ — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, ſtelle es 8 Tage in gelinde Wärme, laſſe es gehörig digeriren, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und einer Handvoll Kochſalz auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 3 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden, gieße noch einige Maas guten Muskatenſekt dazu, färbe ihn roſenroth, und thue einige Goldblättchen dazu.

## §. 234.

### 14.

### Eau de Jacques.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| römiſchen Neſſelſaamen<br>Violenwurzel<br>Roſenblätter<br>weißen Ingwer<br>Engelſüß | von jedem | 4 Loth |
| Jasmin<br>Biſamroſen<br>Diptam<br>Quaſſia<br>Ehrenpreis<br>Fenchel<br>Taubenkropf<br>Gallian | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jeden | $\frac{1}{4}$ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, laſſe ſie ohngefähr acht bis zehn Tage in gelinder Wärme ſtehen, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 5 Maas Waſſer und 2 Loth Weinſteinſalz, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig. Zu dem erhaltenen Spiritus gieße man folgende Eſſenzen und Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Bergamottenöl<br>Cederöl<br>Nelkenöl | von jedem | ½ Quent. |
| Zibeth : | : | ¼ Gran |
| Zimmtöl : | : | 3 Tropf. |

laſſe alles etwa 24 Stunden ſtehen, verſüße es mit 3½ Pfund Farinzucker, der in 1½ Maas Meliſſen=, 1½ Maas Roſen=, und 1½ Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden iſt.

## §. 235.

### 15.

### Eau de Pierre.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis : | : | 3 Loth |
| Feigen : : | : | ebenſoviel |
| Pomeranzenſchaalen<br>Yſop | von jedem | 2 Loth |
| Violenwurzel : | : | 1½ — |
| Citronenſchaalen<br>Galgant<br>Coriander<br>Meliſſe<br>Würznelken | von jedem | 1 — |
| Alantwurzel : | : | ½ — |

Ing=

| | | |
|---|---|---|
| Ingwer<br>Zimmtblüthen<br>Potaſche | von jedem | ½ Loth |
| Weinſteinſalz | ; ; | 1 Quent. |

thue alles dieſes, nachdem man es gehörig klar gemacht hat, in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 2½ Pfund ordinären Hutzucker und 3 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt, filtrire ihn, und gieße, um den Geruch und Geſchmack zu erhöhen, 2 Quentchen Bergamottenöl, 1½ Quentchen Ambraeſſenz und 1 Quentchen Nerokiöl, welche Oele zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt worden ſind, darunter.

## §. 236.

### 16.

### Eau de Marèchal.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne ; ; | | 6 Loth |
| Kirſchkerne ; ; | | 4 — |
| Zwetſchenkerne<br>florentiniſche Veilchenwurzel<br>Pomeranzenſchaalen | v. j. | 2 — |
| Citronenſchaalen<br>bittere Mandeln | von jedem | ½ — |

 weißen

| | | |
|---|---|---|
| weißen Zimmt<br>ſüße Mandeln<br>Fenchel<br>Maſtix<br>Zimmtblüthe<br>Orangenblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Rosmarinblüthe<br>Nelken | von jedem | ½ — |

zerkleinere ſämmtliche Species gehörig, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Meliſſen =, 1 Maas Roſen =, und 1 Maas Brunnenwaſſer bereitet worden iſt, und filtrire ihn, wenn er einige Tage geſtanden hat.

## §. 237.

17.

### Eau d'Eve.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| römiſche Chamillen | = | 6 Loth |
| Orangenblüthe | = | 3 — |
| Alantwurzel<br>Angelikwurzel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Zittwerwurzel | = | 1½ — |

Vio=

| | | |
|---|---|---|
| Violenwurzel<br>Cardobenediktenkraut<br>Fenchel<br>Wachholderbeeren<br>Kümmel<br>Cardemomen<br>Muskatennüſſe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Calmus<br>Zimmt<br>Rosmarinblüthe | von jedem | ½ — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, in eine Flaſche gethan, und 6 Maas des beſten Spiritus Vini darüber gegoſſen worden, ſo läßt man es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, bringt ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, und verſüßt den erhaltenen Geiſt mit 2 Pfund in 2 Maas Waſſer gehörig geſottenen und geläuterten Zucker, filtrire ihn, und gieße noch folgende Oele und Eſſenzen, die zuvor in Weingeiſt aufgelößt worden ſind, dazu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl | : | 1 Quent. |
| Cederöl<br>Thymianöl | von jedem | ½ — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Pomeranzenöl | von jedem | ¼ — |

§. 238.

## §. 238.

### 18.

### Eau d'Antonin.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 6 Loth |
| Lavendelblüthe<br>Cardemomen | von jedem | 4 — |
| Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 3 — |
| Würznelken | ſ | 2½ — |
| bittere Mandeln<br>feinen Zimmt<br>Veilchenwurzel | von jedem | 2 — |
| Sternanis | ſ ſ | 1½ — |
| Roſenholz | ſ ſ | 1 — |
| Vanille | ſ ſ | ½ —. |

Nachdem man die Citronen- und Pomeranzenſchaalen etliche Stunden eingeweicht, und das inwendige Weiße herausgemacht worden, ſo ſchneide man ſie gehörig klar, zerkeinere auch die übrigen Species, thue ſie ſämmtlich in eine Flaſche, laſſe ſie 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſie, nebſt 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer aufgelößten Farinzucker.

§. 239.

19.

## Eau de Guido.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Süßholz<br>Löwenzahnwurzel<br>Eibiſchwurzel | von jedem | 6 Loth |
| Violenwurzel<br>Cardemomen<br>Baldrian | von jedem | 5 — |
| Huflattigblätter | = | 3 — |
| Baſilikumblätter | = | 3 — |
| Fenchel<br>Sternanis<br>Anis | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 3½ — |
| Lavendelblüthe<br>Zimmt<br>Cubeben<br>Roſinen | von jedem | 1 — |
| Vanille = | = | ½ — |
| Safran = | = | 1 Quent. |

mache alles klar, und gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme ſtehen, bringe es, nebſt 4 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, ziehe es ab, und verſüße den er=

erhaltenen Geiſt mit 2½ Pfund Farinzucker, der in 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt.

§. 240.

20.

## Eau de Nepomucène.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſcharf gebackene und gedörrte Rinde von hausgebackenem Brode | | 16 Loth |
| Citroneuſchaalen | | eben ſo viel |
| Pomeranzenſchaalen | | 12 — |
| Feigen | | 8 — |
| Muskatenblüthe | | 6 — |
| Lavendelblüthe | | 4 — |
| Violenwurzel | | eben ſo viel |
| Sternanis<br>feinen Zimmt | Nelken | 2 — |
| Nelken | | 2 — |
| Vanille | | 1 — |

mache alles gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es 14 Tage in mäßiger Wärme digeriren, ziehe es, nachdem man 4 Maas Waſſer und einige Hände voll Kochſalz darunter gethan, ab, und verſüße den Geiſt mit 2½ Pfund in 3½ Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geläuterten Zucker.

§. 241.

§. 241.

21.

## Eau de Rebecca.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Neuewürze, Ehrenpreis | von jedem | 8 Loth |
| Wachholderbeeren | ſ | 6 — |
| Cardobenediktenkraut, Paradieskörner, weißen Bernſtein | von jedem | 4 — |
| Merrettig, Krauſemünze | von jedem | 3 — |
| Kümmel | ſ ſ | 2½ — |
| weißen Zimmt, Anis | von jedem | 2 — |
| Raute, Galgant, weißen Ingwer | von jedem | 1 — |
| Myrrhen, Bibergeil | von jedem | ½ — |
| Nelken | ſ ſ | 3 Quent. |
| Zimmtblüthe | ſ | ½ Loth. |

Nachdem man alles dieſes gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan hat, ſo gieße man 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, ver-

ſüße

ſüße ihn mit 2 Pfund in 2 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Zucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 242.

22.

## Eau de Veronique.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | | 8 Loth |
| Fenchel<br>Kümmel<br>Ingwer | von jedem | 6 — |
| Lorbeeren<br>Cardemomen | von jedem | 4 — |
| Maſtixkörner | | 3 — |
| Krauſemünze<br>Calmus<br>Coriander<br>Salbei<br>Angelikwurzel | von jedem | 2 — |
| Zimmt<br>Nelken | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Citronenſchaalen | von jedem | ½ — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es

es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es gehörig ab, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt, und filtrire ihn, wenn er einige Tage geſtanden hat.

§. 243.

23.

## Eau de Marie.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Johannisbrod<br>rothe Bruſtbeeren<br>Huflattigblätter<br>Meliſſe | von jedem | 6 Loth |
| Thyman<br>Salbei<br>Chamillen | von jedem | 4 — |
| Violenwurzel<br>Eibiſchkraut<br>Baſilikumblätter | von jedem | 4 — |
| Baldrian<br>Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 — |
| Datteln<br>Lavendelblüthe | von jedem | 1 — |
| Rosmarinblätter<br>Würznelken<br>Zimmtblüthe | von jedem | ½ — |

 Die

Die Citronen ≈, und Pomeranzenſchaalen werden, wie bereits mehrmalen bemerkt worden, von ihrem inwendigen Weißen gereiniget, zerkleinert, und die übrigen Species ebenfalls gehörig klar gemacht, ſodann nebſt einigen Händen voll Salz in eine Flaſche gethan, 4 Maas Waſſer dazu gegoſſen, und wenn es 8 Tage in gelinder Wärme geſtanden, auf die Abziehblaſe gebracht, 8 Maas guter Spiritus Vini darüber gegoſſen, und dann gehörig abgezogen. Den herübergetriebenen Geiſt verſüße man endlich mit Zuckerwaſſer, welches aus $2\frac{1}{2}$ Pfund ordinären Hutzucker und 3 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

§. 244.

24.

## Eau d'Ambroſie.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen | ≈ | 8 | Loth |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 6 | — |
| Wachholderbeeren | | | |
| Paradieskörner | von jedem | 4 | — |
| Violenwurzel | | | |
| Angelikwurzel | von jedem | 3 | — |
| Aronswurzel | | | |
| Cardemomen | | | |
| Sternanis | von jedem | 2 | — |
| Anis | | | |

Nel≈

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Muſkatenblüthe<br>Nelken<br>Vanille | von jedem | ½ Loth |
| Safran | | 1 Quent. |

Wenn die Citronen- und Pomeranzenſchaalen gehörig von ihrem inwendigen Weißen befreiet, und die übrigen Species zerkleinert worden, ſo thut man alles, nebſt 1 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel gereinigte Potaſche in eine Flaſche, gießt 8 bis 10 Maas Spiritus Vini darüber, läßt es 14 Tage in mäßiger Wärme digeriren, bringt es nebſt 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, zieht den Geiſt ab, und verſüßt ihn mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Farinzucker.

### §. 245.

### 25.

### Eau de Gènеve.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Möhrenſaamen | | 12 Loth |
| Zuckerwurzelſaamen<br>Angelikſaamen | von jedem | 8 — |
| Fenchelſaamen | | 6 — |
| Cretiſchen Duncusſaamen<br>Sternanis | v. jed. | 5 — |

 Anis

| | | | |
|---|---|---|---|
| Anis<br>Roſenholz<br>Süßholz | von jedem | 4 | Loth |
| Saſſafraßholz | , | 3 | — |
| Nelkenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 | — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 10 bis 12 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es ſodann, nebſt 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſüße ihn mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und abgeſchäumt worden, und filtrire ihn dann, wenn er einige Tage geſtanden hat.

## §. 246.

### 26.

### Eau de charmante Charlotte.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Muskatenblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Zittwer<br>Cubeben<br>bittere Mandeln | von jedem | 1 | Loth |
| Diptam | , | 3 | Quent. |

ſüße

| | | |
|---|---|---|
| ſüße Mandeln<br>Zimmt<br>Vanille | von jedem | ½ Loth. |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht und in eine Flaſche gethan worden, ſo gieße man 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze es 4 bis 6 Tage in gelinde Wärme, laſſe es ſo digeriren, bringe es nebſt 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel gereinigter Potaſche, und 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, und ziehe den Geiſt gehörig ab; dieſen verſüße man nun mit 4¼ Pfund Farin- oder Puderzukker, welcher in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen durch ein Löſchpapier.

§. 247.

27.

## Eau de charmante Liſette.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Feigen<br>Datteln | von jedem | 12 Loth |
| Citronenſchaalen | - | 8 — |
| Nelkenblüthe<br>feinen Zimmt<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |
| Muskatenblüthe | - | 1½ Quent. |

zerkleinere alles dieſes gehörig, und gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, Maas Spiritus

ritus Vini darüber, laſſe alles 8 Tage lang in gelinder Wärme digeriren, bringe es ſodann, nebſt 4 Maas Waſſer und 1 Loth Potaſche auf die Abziehblaſe, ziehe es ab, und verſüße den herüber getriebenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Farin- oder Puderzucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden, filtrire ihn nach einigen Tagen, färbe ihn violet, und thue auf jedes Maas Spiritus ein Blättchen ächtes Gold, und ein Blättchen dergleichen Silber, ſo auf die bekannte Art dazu bereitet worden, darunter.

§. 248.

28.

### Eau de charmante Emilie.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ganz trockne Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>große Roſinen | v. j. | 6 Loth |
| kleine Roſinen | | 4 — |
| Vanille<br>feinen Zimmt | von jedem | 2 — |
| Sternanis<br>Würznelken<br>Zimmtblüthe<br>Fenchel<br>Engelſüß<br>Kümmel<br>kleine Cardemomen | von jedem | 1 — |

Ehren-

| | | |
|---|---|---|
| Ehrenpreiß<br>Coriander<br>Potaſche | von jedem | ½ Loth |
| Muskatennüſſe | : : | 1 Quent. |

Alles dieſes mache man gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten Spiritus Vini darauf, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen bei gelinder Wärme digeriren, ziehe es behutſam ab, verſüße den herüber deſtillirten Geiſt mit Zuckerwäſſer, welches aus 1 Pfund ordinären Hutzucker oder guten Syrup und 2 Maas Brunnenwaſſer bereitet worden iſt.

## §. 249.

### 29.

### Eau du père André.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| weiße Lilien<br>Lakblumenblüthen | von jedem | 16 Loth |
| Pomeranzenblüthe | : | 4 — |
| Violenblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem | 3 — |
| Rosmarinblüthe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe | : : | 1 — |
| Nelken | : : | ½ — |
| Vanille | : : | 1 Quent. |

zerkleinere alles dieſes gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber,

werfe 1 Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung ebenſoviel gereinigte Potaſche dazu, laſſe es 48 Stunden in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, treibe den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 2 Pfund Farin :, oder Puderzucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 250.

30.

Eau de Berdoc.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| indianiſche Spicke<br>Majoran | von jedem | 4 | Loth |
| Cardemomen<br>Zittwer | von jedem | 3 | — |
| Galgant | : : | 2½ | — |
| Betonienwurzel | : | 2 | — |
| Quaſſia<br>Calmus<br>Rapontika | von jedem | 1½ | — |
| Krauſemünze<br>Maiblumen | von jedem | 1 | — |
| Zimmt | : : | 3 | Quent. |
| Süßholz<br>Nelken | von jedem : | ⅓ | Loth. |

Nach:

Nachdem man alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan hat, ſo gieße man 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe alles in gelinder Wärme 8 Tage ausziehen, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund Farin=, oder Puderzucker, der in 3 Maas reinem Waſſer nach Vorſchrift aufgelößt und geläutert worden iſt.

## §. 251.

### 31.

### Eau de Lino.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren<br>Ingwer<br>Paradieskörner | von jedem | 12 Loth |
| Citronat | = = | 8 — |
| Cardobenediktenkraut<br>Aronswurzel | von jedem | 6 — |
| Coriander<br>Fenchel<br>Angelik | von jedem = | 4 — |
| Enzian<br>Galgant<br>Calmus<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| weißen Zimmt<br>Nelkenblüthe | von jedem | 1 Loth |

mache alles gehörig klar, gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſetze ihn mit aus 3 Pfund Farin⸗, oder Puderzucker und 3 Maas Waſſer bereiteten Zuckerwaſſer.

§. 252.

32.

### Eau de Monbijou.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | ⸗ | 6 Loth |
| Citronenſchaalen | ⸗ | 5 — |
| Veilchenwurzel ⸗ | ⸗ | 3 — |
| Alantwurzel<br>Pfeffermünze | von jedem | 2 — |
| Galgant<br>rothen Enzian<br>Muskatenblüthe | von jedem | 1 — |
| Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Zimmt | von jedem | ½ — |
| Safran ⸗ | ⸗ | 1 Quent. |

reinige die Citronen⸗ und Pomeranzenſchaalen auf die mehr beſchriebene Art von dem inwendi⸗

gen

gen Weißen, ſchneide ſie klein, und thue ſie mit den übrigen Species, wenn dieſe gehörig klar gemacht worden, in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel gereinigte Potaſche dazu, laſſe alles 14 Tage lang in gelinder Wärme digeriren, bringe es mit 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſüße ihn mit 2½ Pfund ordinären in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig augelößten und geläuterten Zucker, und filtrire ihn, nachdem er einige Tage geſtanden hat.

§. 253.

33.

## Eau de Madras.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthe, Zimmtblüthe, Zimmt | von jedem | 2 Loth |
| Rosmarinblüthe, Muskatennüſſe, Zittwer | von jedem | 1½ — |
| Würznelken, Paradieskörner, Violenwurzel | von jedem | 1 — |
| indianiſche Spicke, Meliſſe, Galgant | von jedem | ½ — |

Cube-

| | | |
|---|---|---|
| Cubeben<br>bittere Mandeln<br>Weihrauch<br>Myrrhen | von jedem | ½ Loth |
| Vanille | : : | 1 Quent. |
| Safran | : : | ½ — |

zerkleinere alles dieſes gehörig, thue es, nebſt 1 Loth Weinſteinſalz, in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze es 14 Tage in gelinde Wärme, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund Farinzucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden iſt, und filtrire ihn dann nach einigen Tagen.

## §. 254.

### 34.

### Eau de Lion.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : : | 4 Loth |
| Anis<br>Wachholderbeeren<br>Cardemomen | von jedem | 3 — |
| Fenchel<br>Kümmel<br>Angelikwurzel | von jedem | 2 — |
| feinen Zimmt<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Safran<br>Nelken<br>Lavendelblüthe | von jedem | ½ Loth |

mache alle dieſe Spcies klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 6 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe alles 8 Tage lang in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer und 2 Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, treibe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2 Pfund Farinzucker, der in 3 Maas Waſſer nach gegebener Vorſchrift aufgelößt und geläutert worden iſt.

### §. 255.

### 35.

### Eau d'Ardelles.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Würznelken<br>Muskatenblüthe | von jedem | 2 Loth |
| feinen Zimmt | : : | 1 — |
| Zimmtblüthe<br>Anis | von jedem | ½ — |
| Nelken<br>Safran | von jedem : | 1 Quent. |
| Cedraſchaalen | : | ½ — |

Nachdem alles dieſes klar gemacht und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 6 Maas Spiritus Vini darüber, thue 1 Loth Weinſteinſalz

ſalz oder ebenſoviel gereinigte Potaſche dazu, ſetze alles 8 Tage in mäßige Wärme, bringe es nebſt 2 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 2 Pfund in 2 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Farinzucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 256.

36.

## Eau des Barbades.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cedraſchaalen | : | : | 4 Loth |
| Citronenſchaalen | : | : | 3 — |
| Weinſteinſalz | : | : | 2½ — |
| Würznelken | : | : | 2 — |
| Sternanis | von jedem | | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | | 1 — |
| Zimmtblüthe | von jedem | | 1 — |
| Nelken | von jedem | | 1 — |
| Vanille | : | : | ½ — |
| Safran | : | : | 1 Quent. |
| Zimmt | : | : | ½ — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 12 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe es ab, und verſetze den erhaltenen

tenen Geiſt mit 2 Pfund Zucker, der in 3 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

§. 257.

37.

### Eau de Baſilic.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Blätter und Blüthen von Baſilikum | | 4 Hände voll. |
| Weinſteinſalz | : : | 3 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe | von jedem | 2 — |
| Nelken<br>Zimmt | von jedem : | 1 — |
| Lavendelblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Cardemomen<br>Maſtixkörner | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Vanille | : : | 1 Quent. |

Nachdem alles dieſes klar gemacht und nebſt 8 Maas Spiritus Vini in eine Flaſche gethan worden, ſo laſſe man es ohngefähr 14 Tage in gelinder Wärme ſtehen, deſtillire den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 3 Pfund in 2 Maas Waſſer aufgelößten Farinzucker, und wenn er einige Tage geſtanden, ſo filtrire man ihn.

§. 258.

§. 258.

38.

## Eau du Chaſſeur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfeffermünze, Citronenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen, Krauſemünze, Cardobenediktenkraut | von jedem | 3 — |
| Citronenmeliſſe, langen Pfeffer | von jedem | 2 — |
| Ingwer, Galgant, Anis | von jedem | 1 — |
| Nelken, Calmus | von jedem | ½ — |

mache alles gehörig klar, thue es mit 8 Maas Spiritus Vini in eine Flaſche, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 4 Maas Waſſer und 2 Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 2½ Pfund ordinären Hutzucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 259.

## §. 259.

### 39.

### Eau de Coladon.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | 8 Loth |
| Siegelerde<br>Diptam<br>Wachholderbeeren | von jedem | 4 — |
| Kümmel<br>Theriak<br>Angelika | von jedem | 3 — |
| Bibergeil<br>Rhabarber | von jedem | 2 — |
| Aloe<br>Zittwer | von jedem | 2 — |
| Mirrhen<br>Enzian | von jedem | ½ — |
| Lerchenſchwamm | | 1 Quentch. |

reinige die Citronenſchaalen vorſchriftsmäßig von ihrem inwendigen Weißen, zerkleinere alles gehörig, thue es nebſt 2 Loth Weinſteinſalz in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 3 Pfund Farinzucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 260.

40.

## Eau Romaine.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen, Sternanis | von jedem | 6 Loth |
| Anis, Fenchel | von jedem | 4 — |
| Muskatenblüthe | : | 3 — |
| Calmus, kleine Roſinen | von jedem | 2 — |
| Muskatennüſſe, Vanille | von jedem | 1 — |
| Zimmt : | : | ½ — |
| Nelken : | : | 1 Quent. |

thue alles dieſes, nachdem es gehörig klar ge- macht worden iſt, nebſt 8 Maas Spiritus Vini in eine Flaſche, laſſe es 8 Tage in gelinder Wär- me ſtehen, bringe es, nebſt 3 Maas Waſſer und 2 Händen voll Salz, auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 2 Pfund in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten und geläuterten Farinzucker, und filtrire ihn, nachdem er einige Tage geſtanden hat.

§. 261.

§. 261.

41.

## Eau des neuf graines.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis, Anis, Fenchel | von jedem | 6 Loth |
| Zittwerwurzelſaamen, Kümmel | von jedem | 4 — |
| Sellerieſaamen, Möhrenſaamen, Zuckerwurzelſaamen | von jedem | 3 — |
| Amoniumſaamen, Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthe, Vanille | von jedem | 1 Quent. |
| Nelken | : : | ½ — |

mache alles gehörig klein, thue es in eine Flaſche, gieße 7 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es, nebſt 3 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſetze ihn mit 2 Pfund Farinzucker, der in 3 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt.

## §. 262.

### 42.

### Eau ſingulière.

Man nehme die Schaalen von 2 großen Cedras, oder in deren Ermangelung von 3 ſchönen Pomeranzen, ſodann:

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt | : : | 2 Loth |
| Gewürznelken<br>Angelikwurzel | } von jedem | 1 — |
| Coriander<br>Wachholderbeeren<br>Anis | } von jedem | ½ — |
| Vanille | : : | 1½ Quent. |
| Safran | : : | 1 — |

gieße, nachdem man alles gehörig zerſchnitten, und in eine Flaſche gethan, 10 Maas des beſten Spiritus Vini darüber, thue 3 Loth Weinſteinſalz dazu, laſſe alles 3 bis 4 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ziehe es nebſt 4 Maas zugegoſſenen Waſſer ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 4 Pfund in 3 Maas Waſſer aufgelößten und abgeſchäumten Farin- oder Puderzucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 263.

### 43.

### Eau des quatre Fruits.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cedraſchaalen | : : | 6 Loth |

Citro-

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen | : : | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 3 — |
| Bergamottenſchaalen / Weinſteinſalz | von jed. | 2 — |
| Vanille / Nelken | von jedem : | 1 — |
| Zimmt | : : | ½ — |

thue es, nachdem man alles gehörig klar gemacht hat, mit 8 Maas Spiritus Vini in eine Bouteille, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, ziehe es, nachdem man 3 Maas Waſſer darunter gegoſſen, ab, verſetze es mit 3 Pfund Farin- oder Puderzucker, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt und geläutert worden iſt, und wenn er etliche Tage geſtanden, ſo filtrire man ihn.

§. 264.

44.

### Eau de Limette.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamotten | : : | 4 Stück |
| ſaure, recht reiſe gelbe Pomeranzen | | 20 — |
| feinen Zimmt | : : | 2 Loth |
| Vanille | : : : | 1 — |

ſchäle die Früchte ſauber ab, ſchneide die Schaalen klein, ſtoße die übrigen Ingredienzien klar, thue alles zuſammen in eine Flaſche, laſſe es 14 Tage in temperirter Wärme digeriren, bringe es

nebſt 5 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire es, verſüße es mit 4 Pfund in 3 Maas Waſſer und dem Safte der 24 ſauren Pomeranzen aufgelößten Farin- oder Puderzucker, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 265.

45.

## Eine andere Art Eau de Limette.

Man nehme ebenſoviel Früchte als bei den vorigen, thue dieſe in einen Topf von Steingut, gieße 4 Maas Spiritus Vini darüber, nehme ſodann die Früchte Stück vor Stück heraus, wiſche ſie mit einer Serviette ſauber ab, ſchäle ſie, und wenn man 4 bis 5 Stück geſchält, ſo nehme man die Schaalen zwiſchen den Daumen und Zeigefinger, drücke ſie in den Weingeiſt aus, falte ſie dabei auf verſchiedene Weiſe, damit alle die kleinen Zellen, worinn die Hauptölkügelchen ſind, zerriſſen werden, tauche ſie ſenkrecht ein, und werfe ſie in einen nebenſtehenden Napf. Iſt man nun hiermit fertig, ſo gieße man den Weingeiſt auf die ausgedrückten Schaalen, laſſe ſie einige Stunden damit infundiren, ſeihe die Flüſſigkeit durch, hebe ſie in einer Bouteille auf; ſchütte alsdann die Schaalen mit einigen Maas Waſſer und ½ Loth Weinſteinſalz auf die Blaſe, deſtillire 1 Maas langſam herüber, und gieße es zu dem

dem erſten Spiritus. Zum Verſüßen nehme man 3 Pfund Hutzucker, ſiede dieſen vorſchrifts= mäßig in 3 Maas Waſſer, und wenn der Zucker bald genug geſotten, ſo gieße man den Saft von 20 Stück ſauren Pomeranzen hinzu, laſſe es noch einigemal aufſtoßen, und gieße es, wenn es kalt geworden, zu dem Spiritus.

§. 266.

46.

Eau de Cédrat.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| die Schaalen von 12 Stück Cedras | | |
| Meliſſe, Nelkenblüthe | von jedem | 8 Loth |
| feinen Zimmt, Weinſteinſalz | von jedem | 3 — |
| Zimmtblüthe | : : | 2 — |
| Lavendelblüthe, Sternanis, Anis | von jedem | 1 — |
| Nelken, Vanille | von jedem | ½ — |

mache alles dieſes gehörig klar, gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spi= ritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es ſodann, nebſt 5 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den

Geiſt herüber, verſüße ihn mit 6 Pfund in 5 Maas Waſſer aufgelößten und geläuterten Zukker, worunter man den Saft von 10 Stück Citronen gedrückt und einmal mit aufwallen gelaſſen hat; und thut dann endlich noch 10 bis 12 Tropfen Ambraeſſenz darunter.

## §. 267.

### 47.

### Eau cordiale des ſix fruits aromatiques.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| von 6 Stück Pomeranzen | die Schaalen | |
| — — Citronen | die Schaalen | |
| — 4 — Cedras | die Schaalen | |
| — 2 — Brigaden | die Schaalen | |
| — 1 — Pomire | die Schaalen | |
| Gewürznelken | | 4 Loth |
| Zimmtblüthe | | 3 — |
| Muskatennuß | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthe | von jedem | 2 — |
| Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Vanille | | 1 — |
| Safran | | 1 Quent. |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden, ſo gieße man 16 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, bringe

bringe es, nebſt 6 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 8 Pfund ordinären Hutzucker, welcher in 4 Maas Brunnenwaſſer, 2 Maas Meliſſenwaſſer, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer, vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 268.

48.

Eau de noyaux de ceriſes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| getrocknete Kirſchkern | | 4 Pfund |
| bittere Mandeln | | 18 Loth |
| ſüße Mandeln | : | 12 — |
| große Roſinen | : | 6 — |
| kleine ——— | : | 4 — |
| Zimmtblüthe | : | 3 — |
| Nelkenblüthe | : | 2 — |
| Vanille | : | ½ — |

zerſtoße alles gehörig, gieße, nachdem man es nebſt 3 Loth Weinſteinſalz in eine Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage in gelinde Wärme ſtehen, bringe es, nebſt 5 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 8 Pfund in 6 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Farin- oder Puderzucker, und filtrire ihn nach Verlauf von einigen Tagen.

 §. 269.

## §. 269.

### 49.

### Eau de noyaux de pêches.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pfirſchkerne | : : | 4 Pfund |
| Pflaumenkerne | : : | 1 — |
| ſüße Mandeln | : : | 4 Loth |
| Citronenſchaalen | : | 2½ — |
| bittere Mandeln | : | 2 — |
| weißen Zimmt | : : | 1 — |
| Nelkenblüthe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Muskatennuß | von jed. | ½ — |
| Vanille | : : | 1 Quent. |
| Safran | : : | ½ — |

Nachdem man alles dieſes theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, und nebſt 3 Loth Weinſteinſalz oder ebenſoviel gereinigter Potaſche in eine Flaſche gethan hat, ſo gieße man 16 Maas Spiritus Vini darüber, ſtelle es 14 Tage in gelinde Wärme, bringe es nebſt 6 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſüße ihn mit 5 Pfund Hutzucker, der in 4 Maas Waſſer geſotten worden iſt.

§. 270.

50.

## Eau de noyaux d'Abricots.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Abrikoſenkerne | : | 4 | Pfund |
| Zwetſchenkerne | : | 1 | — |
| Pomeranzenſchaalen | | 4 | Loth |
| bittere Mandeln | von jedm | 2 | — |
| ſüße Mandeln | | | |
| weißen Zimmt | : | 1 | — |
| Nelkenblüthe | : | 3 | Quent. |
| Lavendelblüthe | von jedem | ½ | — |
| Vanille | | | |

mache alle dieſe Ingredienzien gehörig klar, thue ſie mit 12 Maas Spiritus Vini in eine Flaſche, ſetze dieſe 14 Tage in gelinde Wärme, und bringe alles, nachdem es digerirt, auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 4 Pfund Farin = oder Puderzucker, der in 3 Maas Waſſer nach gegebener Anweiſung geläutert worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 271.

51.

## Eau de Dèal.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Calmus | : : | 6 | Loth |

Pome=

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | | ſ | 4 Loth |
| Citronenſchaalen<br>Huflattigblätter | von jedem | | 3 — |
| Galgant<br>Kümmel | von jedem | ſ | 2 — |
| Ingwer<br>Zimmt<br>Engelſüß | von jedem | | 1 — |
| Quaſſia<br>Angelikwurzel<br>Anis<br>Nelken | von jedem | | $\frac{1}{2}$ — |
| Muskatennuß | | ſ | 1 Quentchen. |

zerkleinere alles gehörig, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, ſetze es 8 Tage lang in temperirte Wärme, bringe es nebſt 3 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, treibe den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 3 Pfund Farin-oder Puderzucker, der in 2 Maas Waſſer nach Vorſchrift aufgelößt und geläutert worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 272.

52.

## Eau de Vertu.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | ſ | 12 Loth |

Roſ-

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarinblüthe | : | 8 Loth |
| Betonienwurzel | : | 6 — |
| Violenwurzel | : : | 5 — |
| Engelſüß<br>Angelikſaamen<br>Roſenholz | von jedem | 4 — |
| Citronenſchaalen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Calmus | von jedem | 3 — |
| Caſſia Ligni<br>Anis<br>Feigen | von jedem | 2 — |
| Ingwer<br>Galgant | von jedem : | 1 — |
| Weihrauch<br>Nelken | von jedem | ½ —. |

Nachdem man die Citronen= und Pomeranzenſchaalen vorſchriftsmäßig von dem inwendigen Weißen befreiet und gereiniget, überhaupt aber auch alles Uebrige zerkleinert und in eine Flaſche gethan hat, ſo gießt man 16 Maas Spiritus Vini darüber, läßt es etwa 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringt es nebſt 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, deſtillirt den Geiſt herüber, verſüßt ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 ½ Pfund Farin= oder Puderzucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden, und filtrirt ihn, wenn er einige Tage geſtanden hat.

§. 273.

§. 273.

53.

## Parfait amour.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen | | 8 | Loth |
| Safran | | 5 | — |
| feinen Zimmt<br>dürre Brodrinde | von jedem | 4 | — |
| Sternanis<br>Muskatenblüthe<br>Maiblumen | von jedem | 2 | — |
| Fenchel<br>Rosmarinblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 | — |
| Zimmtblüthe<br>Nelken<br>Cardemomen | von jedem | $\frac{1}{2}$ | — |

mache alles gehörig klar, thue es, nebſt 8 Maas Spiritus Vini in eine Flaſche, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund ordinären Hutzucker und 8 Maas Waſſer nach Vorſchrift bereitet worden iſt, und filtrire ihn nach einigen Tagen.

§. 274.

54.

## Eau de fleurs d'orange.

Man nehme friſche Orangenblüthe, thue das Inwendige davon, und ſammle die weißen Blätter aparte, ohngefähr 6 Pfund und 2 Hände voll Kochſalz, gieße 6 Maas des beſten Spiritus Vini darüber, und werfe folgende kleingeſtoßene Ingredienzien, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | ½ Loth |
| Citronenſchaalen | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Nelkenblüthe | | |
| Zimmtblüthe | | |
| feinen Zimmt | von jeden | 1 Quent. |
| Lavendelblüthe | | |
| Pomeranzenblüthe | | |

dazu, laſſe es 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es nebſt 2 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt herüber, verſüße ihn mit 2 Pfund Zucker, der in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, und filtrire nach einiger Zeit das Ganze, und hebe es in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 275.

55.

## Eau de fleurs de Roſes.

Man nehme:

friſche Roſenblätter : 10 Pfund

ſtoße dieſelben in einem Mörſer zu Brei, thue ſie mit 6 Maas Spiritus Vini und folgenden kleingeſtoßenen Ingredienzien, nemlich:

Zimmtblühe, Lavendelblüthe, Sternanis — von jedem 1 Loth

Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, feinen Zimmt, Muskatenblüthe, Würznelken, Orangenblüthe, Pomeranzenblüthe — von jedem 1 Quent.

in eine Flaſche, laſſe die Miſchung 6 bis 8 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſie nebſt 4 Maas Waſſer und 2 Händen voll Kochſalz auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſüße ihn mit 3 Pfund in 4 Maas Waſſer geſottenen Zucker und filtrire ihn nach einigen Tagen.

## §. 276.

### 56.

### Eau de fleurs d'Oeillet.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| dunkelrothe Gartennelken ohngefähr | 4 Pfund |
| Würznelken | 1 Loth |

thue dieſe Ingredienzien, nachdem ſie klar geſtoßen, nebſt 2 Loth Weinſteinſalz in eine Flaſche, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe dies Gemenge 8 Tage in gelinder Wärme ſtehen, bringe es nebſt 1 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt gehörig herüber, und verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 3 Pfund Zucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden iſt.

## §. 277.

### 57.

### Eau de Noë.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| getrocknete Brodrinde | | 12 Loth |
| Citronenſchaalen | | 5 — |
| römiſche Chamillen, Kümmel, Muskatenblüthe, Wachholderbeeren | von jedem | 2 — |
| Fenchel, feinen Zimmt, Weinſteinſalz | von jedem | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Vanille<br>Coriander | von jedem : | ½ Loth |
| Nelken<br>Cubeben | von jedem : | 1 Quent. |

mache alles dieſes gehörig klar, gieße, nachdem man es in eine Flaſche gethan, 8 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen in gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, ſo aus 2 ½ Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Roſen :, und 3 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 278.

58.

## Eau du Soleil.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| trockne Roſenblätter<br>Lavendelblüthe | von jedem | ½ Pfund |
| Jasminblüthe | | 8 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Engliſches Gewürz | von jedem | 4 — |
| Würznelken | : | 2 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Citronenmeliſſe<br>Diptam<br>Cardemomen<br>Veilchenwurzel | von jedem | 1 — |

Thymian.

Thymian, nebſt der Blüthe 2 Hände voll.

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme ſtehen; alsdann bringe man es, nebſt 3 Maas Waſſer und 1 Hand voll Buchenaſche und ½ Loth Weinſteinſalz auf die Abziehblaſe, ziehe den Geiſt ab, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele, wie auch Eſſenzen, nemlich:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | : | 1 | Quent. |
| Cederöl : | : | ½ | — |
| Neroliöl<br>Bergamottenöl | von jedem | ½ | — |
| Nelkenöl : | : | 4 | Tropf. |
| Zimmtöl : | : | 5 | — |
| Ambraeſſenz | : | 2 | — |

darunter, und verſüße nachher das Ganze mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, welcher in 3 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn endlich nach einigen Tagen.

§. 279.

59.

## Eau de Quipos.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| geſtoßene Zimmtblüthe | | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen | : | 1 — |

 Citro=

| | | | |
|---|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Maſtixkörner<br>Würznelken | von jedem | | 1 Loth |
| Cardemomen | : | : | 1 Quent. |

zerſtoße alles, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas Spiritus Vini darüber, bringe es auf die Retorte, gieße folgende Wäſſer dazu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminwaſſer<br>Thymianwaſſer<br>Roſenwaſſer<br>Pomeranzenwaſſer<br>Meliſſenwaſſer | von jedem | 1 Bouteille |

laſſe alles ohngefähr 12 Stunden lang digeriren, treibe den Geiſt behutſam ab, und gieße dann annoch folgende Eſſenzen und Oele, die in etwas Weingeiſt aufgelößt worden, dazu, nemlich:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ambraeſſenz | : | 1 | Quent. |
| Cederöl<br>Bergamottenöl | von jedem | ½ | — |
| Nelkenöl | : : | 10 | Tropf. |
| Zimmtöl | : : | 5 | — |
| Citroneneſſenz | : | 4 | —. |

Sobald ſich die Oele aufgelößt haben, ſo verſetze man den Spiritus mit Zuckerwaſſer, das aus 2½ Pfund ordinären Hutzucker, 1 Maas Regenwaſſer und 2 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt.

§. 280.

## §. 280.

### 60.

### Eau de Péron.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Betonienblätter<br>Wegerich<br>Ehrenpreis,<br>fette Henne<br>Tauſendgüldenkraut | von jedem 6 Hände voll |
| Alantwurzel<br>Huflattigwurzel<br>Violenwurzel<br>große Braunwurzel<br>Knabenkrautwurzel | von jedem 6 Hände voll |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Galgant<br>Zittwer<br>Angelika<br>Weinſteinſalz | von jedem 3 Loth |
| Sternanis<br>Anis<br>Fenchel<br>Rosmarin | von jedem 1 — |
| Rosmarinblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Lavendelblüthe | von jedem 2 Quent. |

Nachdem man dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen hat, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, 10 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, gebracht, und deſtillirt.

Den nun erhaltenen Geiſt verſüße man mit 8 Pfund in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenwaſſer geläuterten Zucker, und wenn der erhaltene Geiſt mit dem Zuckerwaſſer verſetzt, und nach einigen Tagen filtrirt worden iſt, ſo gieße man folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Citronenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl | von jedem 1 Tropf. |
| Jasminöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Muskatenblüthenöl | von jedem 2 — |

§. 281.

61.

## Eau de Zilia.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Muskatenblüthe | von jedem ½ Loth |

Roſ-

| | | |
|---|---|---|
| Roſmarinblüthe | | ½ Loth |
| Maiblümchen<br>Nelkenblüthe<br>Violenblüthe | von jedem | ¼ — |
| Sternanis<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Citronat | von jedem | 2 Quent. |
| weien Zimmt<br>Nelken<br>Vanille | von jedem | 1 — |

mache alle dieſe Sachen klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 5 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohlverwahrt 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann dieſes Gemenge nebſt 2 Loth Weinſteinſalz, einigen Händen voll Buchenaſche und 4 Maas Waſſer, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit 2 Pfund in 1 Maas Roſen⸗, 1 Maas Pomeranzen⸗, und 1 Maas Meliſſenwaſſer vorſchriftsmäßig geſottenen Zucker, filtrire nach einigen Tagen das Ganze, und gieße folgende, zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Lilienöl<br>Balſaminenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Apfeldeſinenblüthenöl | von jed. 4 Tropf. |

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 3 Loth |

§. 282.

62.

## Eau de Courage.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | , | 6 Loth |
| Kümmel<br>Fenchel<br>Anis | von jedem , | 4 — |
| Caſſia Ligni<br>Cardemomen<br>Zittwer<br>Weinſteinſalz<br>weißen Zimmt<br>Ingwer<br>Angelika | von jedem | 3 — |
| Terra Sigillata<br>Sternanis<br>Ehrenpreiß<br>Citronenſchaalen<br>Violenwurzel | von jedem | 2 — |
| Nelken<br>Muskatennüſſe<br>Myrrhen | von jedem | 1 — |

Zimmt-

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Roſmarinblüthe<br>Maſtixkörner | } | von jedem | 1 Loth |
| Vanille | ſ | ſ | ½ — |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen ſind, ſo thue ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche gut, ſetze ſie 12 bis 14 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge nebſt 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Den erhaltenen Geiſt verſüße mit 2 Pfund Zucker, der in 1 Maas Roſen =, 1 Maas Citronen =, und 1 Maas Brunnenwaſſer nach gegebener Anleitung geſotten worden iſt.

## §. 283.

### 63.

### Eau de Vierge.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | } | von jedem | 8 Loth |
| Angelikwurzel<br>Calmus<br>Galgant | } | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Coriander<br>Fenchel<br>Cardemomen<br>Weinſteinſalz | von jedem | 4 Loth |
| bittere Mandeln<br>ſüße Mandeln<br>Aprikoſenkerne<br>Pflaumenkerne<br>Kirſchkerne<br>Zwetſchenkerne | von jedem | $3\frac{1}{2}$ — |
| Caſſia Ligni<br>Enzian<br>Citronat | von jedem : | 2 — |
| Roſmarinblätter<br>indianiſche Spicke<br>Meliſſe<br>Sternanis | von jedem | 1 — |
| Zimmtblüthe<br>Nelken<br>Nelkenblüthe<br>feinen Zimmt<br>engliſches Gewürz | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Vanille<br>Safran | von jedem : | 1 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert worden, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt eini-

eintgen Händen voll Buchenaſche und 5 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe gebracht und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit $3\frac{1}{2}$ Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Roſen=, 1 Maas Meliſſen=, und 1 Maas Brunnenwaſſer gehörig geſotten worden iſt, und nachdem das Ganze filtrirt worden, ſo gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenholzöl<br>Nelkenöl<br>Zimmtöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 5 Tropfen |
| Franzoſenholzöl<br>Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Neroliöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 3 — |
| Mandelöl<br>Anisöl<br>Vanilleöl | von jedem | 2 — |

§. 284.

§. 284.

64.

## Eau des Incas.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rapontica<br>Engelſüß<br>Sternanis<br>Thymian<br>Citronenmeliſſe<br>Krauſemünze | von jedem | 3 Loth |
| Zittwerwurzel<br>Rosmarin<br>Süßholz<br>Salbei<br>Cardobenediktenkraut<br>Veilchenwurzel<br>Coriander | v. jedem | 2 — |
| Cardemomen<br>Lorbeeren<br>Tormentilwurzel<br>Saſſafraßholz<br>Roſenholz<br>Weinſteinſalz<br>Galgant | von jedem | 1 — |
| langen Pfeffer<br>feinen Zimmt<br>Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |

Alle

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine verhältnißmäßig große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, 9 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, 5 Maas Waſſer hinzugegoſſen, wie auch einige Händevoll Buchenaſche, nebſt einem Stück ſchwarzer Brodrinde hinzugeworfen, und nach der gegebenen Vorſchrift deſtillirt.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit nehme man 4 Pfund guten Zucker, ſiede dieſen auf bekannte Art in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Meliſſenwaſſer, und wenn dies Zuckerwaſſer unter den erhaltenen Geiſt gegoſſen, einige Tage geſtanden, und filtrirt worden iſt; ſo gieße man folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Aprikoſenkernöl<br>Kirſchkernöl<br>Neroliöl<br>Anisöl<br>Mandelöl<br>Zimmtöl<br>Nelkenöl | von jedem | 3 Tropf. |
| Thymianöl<br>Lavendelöl<br>Bergamottenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 3 — |

Ceder-

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Jasminöl | von jedem | 2 Tropf. |

§. 285.

65.

## Eau des Poëtes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeerblätter | : | 4 Händevoll. |
| Lorbeeren | : | 4 Loth |
| Paradieskörner<br>Calmus<br>Galgant<br>Enzian<br>Diptam<br>Terra ſigillata | von jedem | 3 — |
| Pinien<br>römiſche Chamillen<br>Coriander<br>Weinſteinſalz<br>Citronenmeliſſe<br>Krauſemünze<br>Maſtixkörner | von jedem | 2 — |
| Wachholderbeeren<br>rothe Bruſtbeeren<br>Ingwer<br>Süßholz<br>Aaronwurzel<br>Rosmarin<br>Salbei | von jedem | 1 — |

Würz-

| | | |
|---|---|---|
| Würznelken | | |
| weißen Zimmt | von jedem | ½ Loth |
| Muskatennüſſe | | |

mache alle dieſe Species klar, thue ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohl verwahrt 10 bis 14 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es, wie ſichs gehört. Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit Zuckerwaſſer, ſo aus 3 Pfund guten Zucker, 1 Maas Roſen=, 1 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Citronen=, und 1 Maas Brunnenwaſſer, vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, filtrire, nachdem es einige Tage vermiſcht geſtanden, das Ganze, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Mohnöl | | |
| Roſenholzöl | | |
| Wermuthſpitzenöl | | |
| Bergamottenöl | von jedem | 8 Tropfen |
| Pomeranzenöl | | |
| Muskatenblumenöl | | |
| Moſchuseſſenz | | |
| Cederöl | | |
| Zimmtblüthenöl | von jedem | 6 — |
| Rhodiſerholzöl | | |

Nelken=

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl | . | 6 Tropfen |
| Lavendelöl<br>Ambraeſſenz<br>Jasminöl<br>Zimmtöl | von jedem | 4 — |
| Pinienöl<br>Pflaumenkernöl<br>Citronenkernöl<br>Peterſilienſaamenöl<br>Anisöl<br>Fenchelöl<br>Thymanöl | von jedem | 2 — |
| Neroliöl<br>Pomeranzenblüthenöl | von jedem | 1 — |

§. 286.

66.

## Eau de Mancocapac.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Caſſia ligni<br>Epheuſaamen<br>Terra ſigillata<br>Schlangenwurzel<br>Kornblumen<br>ſchwarze Bruſtbeeren | von jedem | 4 Loth |
| Wachholderbeeren<br>Coriander<br>Weinſteinſalz<br>Paradieskörner | von jedem | 1½ — |

flo=

| | |
|---|---|
| florentin. Violenwurzel<br>Zuckerwurzelſaamen<br>getrocknete, und vom Weiſ-ſen gereinigte Citronen-nenſchaalen<br>römiſche Chamillenblumen<br>Roſenholz<br>Calmuswurzel<br>Angelikenwurzel | v. jed. 2½ Loth |
| Zittwerwurzel<br>Sternanis<br>Fenchel<br>Dillſaamen<br>Galgant<br>Feigen<br>Neuewürze | von jedem 2 — |
| Ehrenpreis<br>Thymian<br>Salbei<br>Citronenmeliſſe<br>Nelken | von jedem 1 — |
| Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt<br>Zimmtblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Pomeranzenſchaalen | v. jed. 2 Quentchen |
| Vanille<br>Safran | von jedem 1 — |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſo werden ſie in

eine der Menge der Species angemeſſene Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt 12 bis 16 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt 8 Maas Waſſer, drei bis vier Händen voll Buchenaſche und einem großen Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, und nach der gegebenen Vorſchrift deſtillirt.

Hat man nun dieſe Arbeit vollendet, ſo verſüße man den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund guten Zucker, 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Pomeranzen-, 1 Maas Meliſſen-, 1 Maas Citronen-, und 1 Maas Roſenwaſſer, nach bekannter Anleitung verfertiget worden iſt, und nachdem das Ganze einige Tage geſtanden, ſo filtrire und färbe man es mit einer grünen Tinktur, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

Oleum de Portugall
Oleum Aurantior
Oleum Serpilli
} von jedem 8 Tropfen

§. 287.

67.

## Eau de Chaqui.

Man nehme:

Angelikenwurzel
Bitterwurzel
Schlangenwurzel
} von jedem 3 Loth

Eber-

| | | |
|---|---|---|
| Eberwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Meiſterwurzel | von jedem | 3 Loth |
| Alantwurzel<br>Violenwurzel<br>Benediktenwurzel<br>Coſtuswurzel<br>Wachholderbeeren<br>Salbei<br>Paradiesholz<br>Maſtix<br>Lorbeeren<br>Calmus | von jedem | 2½ — |
| Myrrhen<br>Benzoe<br>Yſop<br>Raute<br>Salbei<br>Krauſemünze | von jedem | 2 — |
| Wermuthknospen<br>Coriander<br>Sternanis<br>Kümmel<br>Fenchel<br>Pinien | von jedem | 1 — |
| Zimmt<br>Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe | von jedem | ½ — |

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Vanille | von jedem | ½ Loth |
| Safran | : : | 1 Quentchen |
| Moſchus, der in etwas Weingeiſt aufgelößt worden | | 1 Gran |

Wenn alle dieſe Species theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, und 3 Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung ebenſoviel wohlgereinigte Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche wohlverwahrt 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 6 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde gebracht, und gehörig deſtillirt.

Den nun erhaltenen Geiſt verſüße man mit 8 Pfund in 1 Maas Brunnen=, 1 Maas Roſen=, 1 Maas Meliſſen=, und 1 Maas Citronenwaſſer wohlgeläuterten Zucker, filtrire nach einigen Tagen das Ganze, und gieße folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Majoranöl<br>Bernſteinöl<br>Limonenöl<br>Mandelöl<br>Aprikoſenkernöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Citronenöl<br>Pomeranzenblüthenöl | von jed. | 4 — |

Laven=

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lavendelblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem | 4 | Tropf. |

§. 288.

68.

## Eau de Raymi.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Roſenholz<br>Franzoſenholz<br>Maſtixkörner<br>Paradieskörner<br>Zittwerwurzel<br>Sellerieſaamen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 5 | Loth |
| Storax<br>bittere Mandeln<br>Feigen<br>Meliſſe<br>Violenwurzel<br>Cubeben<br>kleine Roſinen<br>Datteln<br>Lavendelblüthe<br>Rosmarinblätter | von jedem | 3 | — |
| Rosmarinblüthe<br>Möhrenſaamen<br>Sternanis | von jedem | 2 | — |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Nelkenblüthe<br>Vanille | von jedem | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie an einen temperirten Ort, laſſe ſie allda ohngefähr 8 bis 10 Tage ſtehen, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 4 Maas Waſſer und einigen Händen voll Kochſalz, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es nach Vorſchrift.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 1½ Pfund guten Zucker, der in 2 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig geſotten, und nach einigen Tagen filtrirt worden iſt.

§. 289.

69.

## Eau de Deterville.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| große Roſinen | : | 1 | Pfund |
| kleine Roſinen | : | ½ | — |
| bittere Mandeln | : | 12 | Loth |
| ſüße Mandeln | : | 8 | — |
| Pfirſchkerne<br>Kirſchkerne | von jedem | 6 | — |

Pflau-

| | | |
|---|---|---|
| Pflaumenkerne<br>Aprikoſenkerne | von jedem | 6 Loth |
| Nelkenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Romarinblüthe<br>Vanille | von jedem | 2 Quent. |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Moſchus, der in Weingeiſt aufgelößt worden | : : | ½ Gran. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſtoßen, theils klein geſchnitten worden, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 8 Maas vom beſten Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 4 Maas Waſſer und 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Potaſche gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Iſt nun dieſe Arbeit geſchehen, ſo verſüße man die erhaltene Flüſſigkeit mit 3 Pfund in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Meliſſen-, 1 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Citronenwaſſer gehörig geläuterten guten Zucker, laſſe das Ganze einige Tage an einem kühlen Ort ruhig ſtehen,

filtrire es nachher, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| ſüßes Mandelöl<br>Citronenöl<br>Nelkenöl | von jedem 4 Tropfen |
| bitteres Mandelöl<br>Vanilleöl<br>gelbes Anisöl<br>Roſenöl | von jedem 3 — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Rhodiſerholzeſſenz | von jed. 2 — |
| Muskatenblumenöl<br>Neroliöl<br>Citronenkernöl<br>Kürbiskernöl<br>Gurkenkernöl<br>Pomeranzenkernöl<br>Pfirſchkernöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Jasminöl<br>Cederöl<br>Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenöl | von jed. 1 — |

§. 290.

70.

## Eau de ciel.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lungenwurzel<br>Violenwurzel<br>Knabenkrautwurzel<br>braune Betonien<br>Rhabarber<br>Rapontika<br>Borragen<br>weißen Senf | von jedem | 1½ Loth |
| Bitterklee<br>Krauſemünze<br>Wermuth<br>Weinſteinſalz<br>Salbei<br>Galgant<br>Ingwer | von jedem | 2 — |
| Laudanum<br>Baſilikumkraut<br>Paradieskörner<br>Bilſenkrautſaamen<br>Peterſilienſaamen<br>Merrettig<br>langen Pfeffer | von jedem | 1 — |
| Rosmarinblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |

 Safrau

Safran } von jedem ½ Loth
Vanille
veritablen Zibeth

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klar geſtoßen, theils klein geſchnitten worden ſind, ſo werden ſie in eine verhältmäßig große Flaſche gethan, 14 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt ohngefähr 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abizehblaſe gebracht, und gehörig deſtillirt.

Den erhaltenen Geiſt verſüße mit 4 Pfund in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, 1 Maas Lavendelblüthen-, und 1 Maas Brunnenwaſſer gehörig geläuterten Zucker, filtrire nach einigen Tagen das ganze Gemiſch, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

Kirſchkernöl } von jedem 6 Tropf.
Roſenöl
Pfirſchkernöl
Waſſermelonenkernöl
Pomeranzenkernöl
Sallatſaamenöl
Pomeranzenöl
Lavendelöl

Citronenöl } von jedem 2 —
Nelkenöl
Bergamottenöl
Cederöl

§. 291.

## §. 291.

### 71.

### Eau de Quitou.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| indianiſche Spicke | ſ | 4 Loth |
| Rhodiſerholz | | |
| gelben Sandel | | |
| Rad. Calamit aromatic. | von jedem | 3 — |
| florentin. Violenwurzel | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 — |
| Muskatennüſſe | | |
| Lavendelblüthe | | |
| feinen Zimmt | | |
| Zimmtblüthe | von jedem | 2 Quent. |
| Nelken | | |

Wenn alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan worden ſind, ſo werden 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen in gelinde Wärme geſetzt, und nach Verlauf von 12 bis 14 Tagen mit 4 Maas Waſſer und einigen Lothen Kochſalz deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit Zuckerwaſſer, das aus 2 Pfund guten Zucker, 2 Maas Brunnen-, und 1 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet und nach einigen Tagen filtrirt worden iſt.

§. 292.

§. 292.

72.

## Eau de Pallas.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| engliſch Gewürz | | 8 Loth |
| Sternanis | von jedem | 4 — |
| Anis | | |
| Fenchel | | |
| Kümmel | | |
| Pomeranzenſchaalen | von jedem | 3 — |
| Apfeldeſinenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| bittere Mandeln | | |
| Aprikoſenkerne | | |
| Kirſchkerne | von jedem | 2 — |
| Pflaumenkerne | | |
| Melonenkerne | | |
| Pfirſchkerne | | |
| Gurkenkerne | | |
| Süßholz | | |
| Storax | | |
| Weinſteinſalz | | |
| Rosmarin | | |
| Pomeranzenblüthe | von jedem | 4 Loth |
| Lavendelblüthe | | |
| Violenblümchen | | |
| Jasminblumen | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Citronenblüthe | | |

Vanille

Vanille : : ½ Loth

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden ſind, ſo werden ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann, nebſt 4 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und gehörig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit 3 Pfund Zucker, der in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenöl<br>Nelkenöl<br>Lavendelöl | von jedem | 8 Tropfen |
| Pomeranzenöl<br>Jasminöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Zimmtöl | von jedem | 4 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Mandelöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 1 — |

§. 293.

73.

## Eau de Céline.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gutgetrocknete ſchwarze Brodrinde | | 1 Pfund |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 6 Loth |
| Weinſteinſalz<br>Sternanis<br>Anis<br>Fenchel<br>feinen Zimmt | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Süßholz | von jedem | ½ — |
| Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

zerkleinere alle dieſe Species, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie ohngefähr 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren, bringe ſodann das Ganze, nebſt 5 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit mache man Zuckerwaſſer, das aus 2½ Pfund guten Zucker, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Citronen-

tronen= und 1 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, filtrire es nach einigen Tagen, und gieße folgende Oele, die zuvor in etwas Weingeiſt aufgelößt werden müſſen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Pomeranzenblüthenöl<br>ſüßes Mandelöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem | 3 — |
| Bergamottenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem | 1 — |

§. 294.

74.

### Eau de Favori.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenmeliſſe<br>Engelſüß<br>Rapontika<br>Wachholderbeeren<br>Calmus<br>Rosmarin | von jedem | 6 Loth |
| Rosmarinblüthe<br>Krauſemünze<br>Thymian | von jedem | 3 — |

Anis

| | | |
|---|---|---|
| Anis<br>Saſſafrasholz<br>Pinien | von jedem | 3 Loth |
| Cardemomen<br>Maſtixkörner<br>langen Pfeffer<br>Coriander<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 — |
| Süßholz<br>feinen Zimmt<br>Zittwerwurzel<br>Violenwurzel | von jedem | 1 — |
| Nelken<br>Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |
| Safran | : | 1 Quentch. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert ſind, ſo thue ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche gut, und ſetze ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, ſchütte 4 Maas Waſſer, nebſt einigen Händen voll Buchenaſche hinzu, und deſtillire es wie ſich's gehört.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 3 Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Nelken-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer vorſchriftsmäßig geläutert worden iſt, filtrire ſie nach Verlauf von einigen

Tagen,

Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Nelkenöl<br>Peterſilienſaamenöl<br>Kürbiskernöl<br>Lorbeerenöl<br>Roſenöl<br>Mandelöl<br>Zimmtöl<br>Jasminöl | von jedem 4 Tropfen |
| Bergamottenöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Buxbaumöl<br>Franzoſenholzöl<br>Rosmarinöl<br>Dillöl<br>Anisöl<br>Vanilleöl<br>Limonenöl | von jedem 2 — |

§. 295.

75.

## Eau de Cacique.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| bittere Mandeln | , | 12 Loth |
| feinen Zimmt<br>Nelken | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenblüthe<br>Sternanis<br>Anis<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |
| große Roſinen<br>kleine Roſinen<br>ſüße Mandeln<br>Muskatennüſſe<br>Muskatenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>unreife Nüſſe | von jedem | 1 Loth |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen worden, ſo werden ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohlverwahrt, ohngefähr 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 6 Maas Waſſer und einigen Händen voll Buchenaſche, gebracht, und gehörig deſtillirt.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit mache man Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund guten Zucker, 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Meliſſen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenwaſſer, nach gegebener Vorſchrift bereitet worden, filtrire nach Verlauf von einigen

gen Tagen das Ganze, und gieße folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>ſüßes Mandelöl<br>bitteres Mandelöl<br>Nelkenblüthenöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Jasminöl<br>Neroliöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmtöl | von jedem | 4 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Nelkenöl<br>Citronenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 3 — |
| Cederöl<br>Thymianöl<br>Fenchelöl<br>Chamillenblumenöl<br>Kümmelöl<br>Limonenöl<br>Lavendelöl | von jedem | 2 — |

§. 296.

76.

## Eau de Curacas.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt | von jedem | 3 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Cubeben | von jedem | $2\frac{1}{2}$ Loth |
| Engelſüß<br>Citronenmeliſſe<br>Cardemomen<br>Weinſteinſalz | von jedem | — |
| Maſtixkörner<br>Jasminblumen<br>Violenwurzel<br>Violenblumen<br>Nelkenblüthe<br>Nelken<br>Sternanis | von jedem | 1 — |
| Anis<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Roſenholz | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| unverfälſchten grauen Ambra<br>——— Biſam<br>Vanille | v. j. 1 Quent. | |

Wenn die ſämmtlichen Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, und ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in temperirte Wärme zum Digeriren geſetzt. Iſt nun dieſe Zeit verſtrichen, ſo bringe man das ganze Ge-

Gemenge nebſt 8 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe, und ziehe den Geiſt nach bekannter Methode ab.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 5 ½ Pfünd guten Zucker, der in 1 Maas Roſen=, 1 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Meliſſen=, 1 Maas Citronen=, 1 Maas Anis=, und 1 Maas Brunnenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Jasminöl<br>Zimmtöl | von jedem 10 Tropfen |
| Muskatennußöl<br>Saſſafrasöl<br>Roſenholzöl<br>Salbeiöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Roſenöl<br>ſüßes Mandelöl | von jedem 6 — |
| Vanilleöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Neroliöl<br>Rhodiſerholzöl | von jed. 4 — |
| Lavendelöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem 2 — |

§. 297.

77.

## Eau de Cuzco.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zuckerwurzelſaamen<br>Möhrenſaamen | von jedem | 12 Loth |
| Alantwurzel<br>Zittwerwurzel<br>arabiſche Coſtuswurzel<br>Myrrhen | von jedem | 8 — |
| Benzoe<br>Weyhrauch<br>Paradieskörner<br>feinen Maſtix<br>Galgant<br>Calmus<br>Pinien | von jedem | 6 — |
| Paradiesholz<br>Roſenholz<br>Weinſteinſalz<br>Ingwer<br>Benediktenwurzel | von jedem | 4 — |
| Cardobenediktenkraut<br>Krauſemünze<br>Meliſſe | von jedem | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 2 — |

Mus=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>Nelken<br>Vanille | von jedem | ½ Loth |

Nachdem alle dieſe Species theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme geſetzt, ſodann, nebſt 7 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und auf bekannte Art deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 4 Pfund guten Zucker, der in 2 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Franzoſenholzöl<br>Buxbaumöl<br>Roſenholzöl<br>Olivenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl | v. jed. 6 Tropfen |

| | | |
|---|---|---|
| Jaſminöl<br>Aniſöl<br>Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Neroliöl<br>Vanilleöl | von jedem | 4 Loth |
| Lavendelöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 3 — |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 2 — |

§. 298.

78.

## Eau d'Yalpa.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Myrrhen | | 6 Loth |
| feinen Zimmt<br>Majoran<br>Süßholz<br>Weinſteinſalz<br>Sellerieſaamen<br>Sternanis<br>Fenchel<br>weißen Ingwer<br>Johannisbrod | von jedem | 5 — |
| Violenwurzel<br>Thymian<br>Salbei<br>Eibiſchwurzel | von jedem | 4 — |

Baſi-

| | | |
|---|---|---|
| Baſilikumkraut<br>Cardemomen<br>Cubeben<br>bittere Mandeln | von jedem | 4 Loth |
| Feigen<br>Datteln<br>getrocknete Citronenſchaalen<br>Citronenmeliſſe<br>Pinien<br>Zuckerwurzelſaamen | v. jed. | 2 — |
| Möhrenſaamen<br>Cardobenediktenkraut<br>Pomeranzenſchaalen | von jed. | 1 — |
| Muskatennüſſe<br>Nelkenblüthe | von jedem | 3 Quent. |
| Muskatenblüthe<br>Vanille<br>Storax | von jedem | 1 — |

Sobald die Ingredienzien theils klar geſtoßen, theils klein geſchnitten worden ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species angemeſſene große Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche gut verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme geſetzt, ſodann, nebſt 8 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und nach bekannter Methode deſtillirt.

Iſt nun dieſe Arbeit geſchehen, ſo verſüße den erhaltenen Geiſt mit 5 Pfund guten Zucker,

 der

der in 8 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzenblüthen, und 1 Maas Meliſſenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, filtrire ihn nach Verlauf von einigen Tagen, und gieße folgende Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelöl | | |
| Anisöl | von jedem | 12 Tropfen |
| Vanilleöl | | |
| Rhodiſerholzöl | | |
| Neroliöl | | |
| Jasminöl | von jed. | 8 — |
| Pomeranzenblüthenöl | | |
| Zimmtblüthenöl | | |
| Citronenöl | | |
| Nelkenöl | | |
| Zimmtöl | von jedem | 4 — |
| Bergamottenöl | | |
| Thymianöl | | |
| Cederöl | | |
| Nelkenblüthenöl | von jedem | 2 — |
| Roſenöl | | |
| Moſchuseſſenz | | |
| Ambraeſſenz | | |
| Pomeranzenöl | | |
| Muskatenblumenöl | von jedem | 1 — |
| Muskatennußöl | | |
| Olivenöl | | |
| Saſſafraßöl | | |

§. 299.

## §. 299.

### 79.

### Eau de la Comteſſe Quinque.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Waſſermelonenkerne<br>Kürbiskerne<br>Gurkenkerne<br>bittere Mandeln<br>ſüße Mandeln<br>feinen Zimmt | von jedem | 16 Loth |
| Nelkenblüthe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 6 — |
| Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Würznelken | von jedem | 4 — |
| Lavendelblüthe<br>Violenblüthe<br>Vanille | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 3 Quent. |

mache alle dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, werfe 3 Loth Potaſche hinzu, ſtelle die Flaſche wohl verwahrt 14 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, und gieße 4 Maas Waſſer, nebſt einigen Händen voll Buchenaſche dazu, und deſtillire es, wie ſich's gehört.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit $4\frac{1}{2}$ Pfund guten Zucker, ſiede dieſen in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzenblüthen-, 1 Maas Citronen-, und 1 Maas Meliſſenwaſſer vorſchriftsmäßig, filtrire ſie nach einige Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| bitteres Mandelöl<br>Pomeranzenöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 8 Tropfen |
| ſüßes Mandelöl<br>gelbes Anisöl<br>Jasminöl | von jedem | 6 — |
| Nelkenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Olivenöl<br>Peterſilienſaamenöl<br>Sallatſaamenöl | von jedem | 3 — |

§. 300.

80.

## Liqueur de Vanille.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feingeſchnittene Vanille | : | 6 Loth |
| feinen Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

gieße

gieße 6 Maas Spiritus Vini darauf, nachdem man in dieſen 20 Tropfen Nelken-, 15 Tropfen Zimmt-, und 1 Quentchen Cederöl, aufgelößt hat, ſtelle dieſes Gemiſch einige Tage in gelinde Wärme, ziehe hernach den Geiſt ab, verſetze ihn mit 2 Pfund in 2 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Brunnenwaſſer aufgelößten guten Zucker, und filtrire ihn durch Löſchpapier.

## §. 301.

## 81.

### Liqueur de Mayades.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gut aufgeblühete und abgeträubelte Maiblümchen | | 2 Pfund |
| Roſen | | ½ — |
| Muskatenblüthe, Lavendelblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Violenblüthe, feinen Zimmt | von jedem | — |
| Pomeranzenblüthe, Vanille | von jedem | 1 Quent. |

thue dieſe Ingredienzien in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es einige Tage ſtehen, bringe das Ganze ſodann, nebſt 4 Maas Waſſer, einigen Hände voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abzieh-

ziehblaſe, ziehe den Spiritus ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer, welches aus 2½ Pfund ordinären Hutzucker und 4 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig bereitet worden iſt, filtrire ihn durch Löſchpapier, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu:

| | | |
|---|---|---|
| Vanilleöl<br>Violenblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem | 8 Tropfen |
| Zimmtöl<br>Bergamottenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Anisöl | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Muskatenblüthenöl | von jedem | 1 — |

§. 302.

82.

## Liqueur de Florence.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| kleingeſchnittene friſche Citronenſchaalen : | 1 Pfund |
| Muskatennüſſe : | 4 Loth |

zerkleinere letztere ebenfalls, thue ſie zu den Citronenſchaalen, gieße 4 Maas Spiritus Vini und ein Maas Waſſer darauf, ziehe den Spiritus ab, und verſetze ihn mit ½ Pfund Zucker, der in

2 Maas

2 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Citronenöl | : | 12 Tropfen |
| Pomeranzenöl, Vanilleöl, Roſenöl, Neroliöl | von jedem | 4 — |
| Jasminöl, Bergamottenöl, Thymianöl | von jedem | 2 — |
| Lavendelöl, Cederöl | von jedem | 1 — |

§. 303.

83.

## Liqueur de Coins d'Italie.

Man nehme:

der beſten, reifſten Quitten 1 Schock

reibe ſie auf einem Reibeiſen, thue ſie in eine große töpferne Schüſſel, ſetze ſie ohngefähr 4 Tage in den Keller, damit ſich der Saft gehörig abſondere, preſſe denſelben durch einen leinenen Sack, laſſe ihn ſich gehörig abklären, filtrire ihn, gieße 1 Maas davon auf 1 Pfund Zucker, koche dieſes zu einer dünnen Syrupskonſiſtenz, vermiſche es mit 1 Maas guten Spiritus Vini, worin 30 Tropfen Zimmt:, 20 Tropfen Ceder:, und 10 Tro:

Tropfen Nelkenöl getröpfelt und aufgelößt worden, filtrire alsdann die ganze Miſchung und färbe ſie mit der Safrantinktur gelb.

§. 304.

84.

### Liqueur aromatique.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| eingeſalzene Roſen | | 2 Pfund |
| Coriander | | 8 Loth |
| Zimmtblüthe | | 3 — |
| Würznelken<br>engliſch Gewürz<br>weißen Zimmt | von jedem | 2 — |
| Cardemomen | | 1 — |
| Wenſteinſalz | | ½ — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Abziehblaſe, gieße 4 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Waſſer darüber, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 4 Pfund Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Rhodiſerholzöl<br>ſüßes Mandelöl | von jedem | 6 Tropfen |
| bitteres Mandelöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 4 — |

Ambra-

| | | |
|---|---|---|
| Ambraeſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Nelkenöl<br>Anisöl | von jedem | 2 Tropf. |

§. 305.

85.

## Liqueur archiépiscopale de Rome.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| klein geſtoßene unreife Pomeranz. | 1 ½ Pfund |
| klein geſchnittene und zerſtoßene Pomeranzenſchaalen | ebenſoviel |
| Würzneiken, Zimmtblüthe — von jedem | 6 Loth |
| Muskatennüſſe, feinen Zimmt, Vanille — von jedem | 1 — |

thue alles in eine Phiole, gieße 16 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es etliche Tage digeriren, gieße den Geiſt behutſam ab, verſüße ihn mit 6 Pfund guten Zucker, der in 2 Maas Brunnen-, 2 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Meliſſenwaſſer aufgelößt worden iſt, filtrire ihn dann, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Anisöl<br>Zimmtöl | von jedem | 6 Tropfen |

 Ceder-

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>ſüßes Mandelöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 4 Tropf. |
| Neroliöl<br>Nelkenöl<br>Jasminöl<br>Muskatennußöl<br>Muskatenblüthenöl | von jedem | 2 — |

§. 306.

86.

## Liqeueur de Cédrat.

Statt der theuern und raren Cedrafrucht, die eigentlich zur Bereitung dieſes Liqueurs genommen werden ſollte, nehme man:

| | | |
|---|---|---|
| Spiritus Vini | 6 | Maas |
| Oleum de Portugall. | 2 | Quent. |
| Cederöl | 2 | — |
| Zimmtöl | 1 | — |
| Bergamottenöl | 20 | Tropfen |
| Vanilleöl | 10 | — |
| Zimmtblüthenöl | 5 | — |
| Lavendelblüthenöl | 3 | — |

miſche alles dieſes wohl untereinander, und wenn die Oele ſich gehörig in dem Spiritus aufgelößt haben, ſo verſüße man das Ganze mit 6 Pfund ordinären Hutzucker, der in 3 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Po-

meran-

meranzen ; , und 1 Maas Lavendelblüthenwaſ-
ſer aufgelößt worden iſt, und filtrire es ſodann.

§. 307.

87.

Liqueur d'Ananas.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Ananasfrüchte | ; ; | 4 Stück |
| Vanille | ; ; ; | $\frac{1}{2}$ Loth |
| Zimmt<br>Muskatennüſſe<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Nelkenblüthe | } von jedem | $\frac{1}{4}$ — |

ſtoße alles klein, thue es in eine Blaſe, tröpfle 5 Tropfen Zimmtöl, und 4 Tropfen Nelkenöl dazu, und gieße 8 Maas Spiritus Vini und 1 Maas Waſſer darunter, laſſe es etliche Tage digeriren, ziehe den Geiſt ab, verſüße ihn mit 6 Pfund in 8 Maas Waſſer aufgelößten Zucker, und filtrire ihn, wenn er einige Tage geſtanden hat.

§. 308.

88.

Liqueur d'Angelique.

Man nehme:

Angelikwurzel ; ; 2 Pfund

| | | |
|---|---|---|
| von dem innwendigen Weißen befreiete Citronenſchaalen | ſ | 1 Pfund |
| Pomeranzenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 8 Loth |
| Würznelken<br>Zimmtblüthe | von jedem | 2 — |
| Weinſteinſalz | ſ | 1 — |

Nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht und in die Abziehblaſe gebracht worden iſt, ſo gieße man 8 Maas Spiritus Vini und 4 Maas Waſſer darauf, ziehe es ab, verſüße den herübergetriebenen Geiſt mit 3 Pfund Zucker, der in 4 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn.

## §. 309.

### 89.

### Liqueur de Menthe crépue.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gute halbgetrocknete, mit rothen Stielen verſehene Krauſemünze | ſ | 3 Pfund |
| Sem. amomi. | ſ ſ | 6 Loth |
| Weinſteinſalz | ſ ſ | 4 — |
| feinen Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 — |

zer:

zerkleinere alles gehörig, thue es nebſt 14 Maas Spiritus Vini und 6 Maas Waſſer in die Abziehblaſe, ziehe es ab, verſüße den erhaltenen Geiſt mit 6 Pfund in 7 Maas Waſſer aufgelößten Zucker, färbe ihn mit der grünen Tinktur grüne, und filtrire ihn ſodann.

§. 310.

90.

### Liqueur de Canelle.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe | : | 1 Pfund |
| Anis<br>Nelken<br>Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>feinen Zimmt<br>Vanille | von jedem | 1 Loth |

ſtoße alles klein, vermiſche es mit einander, thue es in die Abziehblaſe, gieße 8 Maas Spiritus Vini und 4 Maas Waſſer darüber, laſſe es 24 Stunden digeriren, ziehe alsdann den Geiſt behutſam ab, verſüße ihn mit 5 Pfund in 6 Maas Zimmtwaſſer aufgelößten Zucker, filtrire ihn nach einigen Tagen, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl | von jedem 3 Tropfen |

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl<br>Venusöl<br>Anisöl | von jedem | 2 Tropfen. |

§. 311.

91.

Liqueur d'Orange blanche.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenſchaalen | 3 Pfund |
| kleine unreife italiäniſche Pomeranzen | 8 Loth |
| Gewürznelken | 3 — |
| feinen Zimmt<br>Sternanis<br>Weinſteinſalz } von jedem | 2 — |

zerkleinere alles dieſes gehörig, thue es in die Abziehblaſe, gieße 6 Maas Spiritus Vini und 2 Maas Waſſer hinzu, deſtillire es gehörig herüber, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 4 Pfund weißem Zucker und 4 Maas Waſſer bereitet worden iſt, filtrire ihn dann nach einigen Tagen, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Orangenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Zimmtöl<br>Anisöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Nelkenöl<br>Neroliöl | von jedem | 2 Loth |

Rho-

Rhodiſerholzöl } von jedem 2 Tropfen
Franzoſenholzöl }
Fenchelöl }

§. 312.

92.

Liqueur d'Orange rouge.

Man nehme:

etliche Pfund reine Pomeranzenſchaalen, weiche ſie in Waſſer ein, reinige ſie von dem inwendigen Weißen, trockne ſie, und zerſtoße ſie gröblich. Hiervon nehme man nun 2 Pfund, thue ſie in eine Phiole, gieße 6 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es 24 Stunden in einer Sandkapelle digeriren, colire es durch ein flanellenes Collatorium oder Lappen, und färbe es mit der Coccionelletinktur, und verſüße es mit 5 Pfund ordinären, in 6 Maas Waſſer aufgelößten Zucker.

§. 313.

93.

Liqueur d'Orange jaune.

Dieſen macht man gerade wie den vorigen, nur daß man ihn nicht roth färbt, ſondern ihm blos ſeine hochgelbe Farbe läßt.

§. 314.

94.

## Liqueur d'Orange vert.

Dieſer iſt der nemliche, wie die 2 vorigen, nur daß er, und zwar mit der blauen Tinktur aus Indig, und der gelben aus Saflor, dunkelgrün gefärbt wird.

§. 315.

95.

## Liqueur de fleurs d'Orange.

Man löſe in zwei bis dreimal abgezogenem Orangenblüthenwaſſer 4 Pfund weißen Zucker auf; iſt dieſe Miſchung erkaltet, ſo gieße man 6 Maas Spiritus Vini dazu, miſche alles wohl unter einander, und filtrire es.

§. 316.

96.

## Liqueur d'Abſinthe amère.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| jungen, grünen Wermuth | | 1 Pfund |
| Wermuthknoſpen | : | ½ Loth |
| unreife, grüne Pomeranzen | | 6 — |
| — — welſche Nüſſe | : | 4 — |
| Weinſteinſalz, Calmus | von jedem | 3 — |

Zimmt-

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Würznelken<br>Nelkenblüthe<br>Muskatenüſſe | von jedem | 1 Loth |
| Vanille | ‚ ‚ | $\frac{1}{2}$ —. |

Alle dieſe Ingredienzien werden theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, in eine Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 5 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, gebracht, und gehörig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit wird mit 3 $\frac{1}{2}$ Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, 1 Maas Meliſſen-, und 1 Maas Nelkenwaſſer, nach bekannter Vorſchrift bereitet worden iſt, verſüßt, und nach einigen Tagen filtrirt.

## §. 317.

### 97.

### Liqueur ſtomachale.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| grüne Pomeranzen<br>Krauſemünze | von jedem | 5 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Calmuswurzel<br>Violenwurzel<br>Wachholderbeeren<br>Weinſteinſalz | von jedem | 3 Loth |
| Cardemomen<br>Galgant | von jedem | 2 — |
| Zimmtblüthe<br>Rosmarinblüthe<br>Würznelken | von jedem | 2 — |
| Vanille | : : | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien gehörig klein, thue ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie ohngefähr 8 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge auf die Abziehblaſe, nebſt 3 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 2½ Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Pomeranzenblüthen-, 1 Maas Meliſſen-, und 1 Maas Roſenwaſſer gehörig geſotten worden iſt, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Nelkenblüthenöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Roſenöl | : : | 2 — |

Rho-

| | | |
|---|---|---|
| Rhodiſerholzöl<br>Jasminöl<br>Zimmtöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 2 — |

§. 318.

98.

## Liquer de Genièvre.

Man nehme:

ſchöne und friſche Wachholderbeeren 4 Pfund

| | | |
|---|---|---|
| Coriander<br>Pomeranzenſchaalen | von jedem | 2 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Würznelken | von jedem | 3 Quent. |
| feinen Zimmt<br>Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | 1 — |

mache dieſe Ingredienzien recht klein, thue ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche, werfe 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth wohlgereinigte Potaſche hinzu, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche, wohl verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in temperirte Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge, nebſt 3 Maas Waſſer, einigen Loth Kohlenpulver,

ver, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es nach bekannter Vorſchrift.

Hat man nun dieſe Arbeit gehörig verrichtet, ſo verſüße man die erhaltene Flüſſigkeit mit $3\frac{1}{2}$ Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Lavendelblüthen-, 1 Maas Pomeranzenblüthen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Brunnenwaſſer nach bekannter Methode iſt geſotten worden, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Muskatenöl | von jedem 6 Tropfen |
| Muskatenblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Nelkenöl | von jedem 3 — |
| gelbes Anisöl<br>Roſenöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem 2 — |

§. 319.

99.

## Liqueur d'Anis.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | : | 1 Pfund |
| Anis : | : | 12 Loth |

ſtoße

ſtoße beides klein, thue es in die Blaſe, gieße 10 Maas Spiritus Vini und 3 Maas Waſſer darüber, werfe 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viele Loth gut gereinigte Potaſche hinzu, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 5 Pfund Zucker, der in 7 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn ſodann durch Löſchpapier.

## §. 320.

### 100.

### Liqueur d'Anis double.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis | ; | 2 Pfund |
| ordinären Anis | ; | 16 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Fenchel | von jed. | 2 — |
| Zimmt<br>Nelken<br>Muskatennüſſe | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Nelkenblüthe | von jedem | 2 Quent. |
| Lavendelblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Violenblüthe | von jedem | 1 — |

Ba-

| | | |
|---|---|---|
| Vanille | : | ½ — |
| Moſchus<br>grauen Ambra | von jedem | 1 Gran |

Nachdem dieſe ſämmtlichen Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, 4 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viele Loth gutgereinigte Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche recht wohl verwahrt ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme zum Digeriren geſtellt, ſodann nebſt 6 Maas Waſſer, 1 Pfund Kreide, einem Stücke ſchwarzer Brodrinde und einigen Lothen Kochſalz auf die Abziehblaſe gebracht, und nach gegebener Vorſchrift deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 4½ Pfund guten Zucker, der in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, 1 Maas Lavendelblüthen-, 1 Maas Pomeranzenblüthen-, und 1 Maas Brunnenwaſſer gehörig geſotten worden iſt, filtrire ſie nach einigen Tagen durch Löſchpapier, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| gelbes Aniſöl<br>Roſenöl<br>bitteres Mandelöl<br>ſüßes Mandelöl<br>Vanilleöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 4 Tropfen |

Citro-

| | | |
|---|---|---|
| Citronenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Jasminöl | von jedem | 3 Tropfen |
| Neroliöl<br>Venusöl<br>Siebenſaamenöl<br>Nelkenöl | von jedem | 2 — |

§. 321.

101.

Liqueur de fleurs de Roſes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Roſenblätter | : | 6 Pfund |
| Roſenholz | : : | 1 — |
| Rhodiſerholz | : : | ½ — |
| Violenblüthe<br>Violenwurzel | von jedem | 3 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Orangenblüthe | von jedem | 1 — |

Wenn dieſe ſämmtlichen Species klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 3 bis 4 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren geſetzt, ſodann nebſt 4 Maas Waſſer, einem Stücke ſchwarzer Brodrinde und einigen Lothen Weinſteinſalz oder

in

in deſſen Ermangelung einiger Loth wohlgereinigter Potaſche hinzugethan, und gehörig deſtillirt.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße man mit 3 Pfund guten Zucker, der in 2 Maas Roſen-, 1 Maas Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Lavendelblüthenwaſſer geſotten worden iſt, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenöl | : : | 12 Tropfen |
| Carminativöl<br>Venusöl<br>Vanilleöl | von jedem | 6 — |
| Nelkenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Ambraeſſenz | von jedem | 4 — |
| Pomeranzeneſſenz<br>Holzeſſenz<br>Aniseſſenz<br>Citroneneſſenz | von jedem | 3 — |
| Jasminöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Nelkenöl | von jed. | 2 — |
| Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 1 — |

§. 322.

102.

### Liqueur de fleurs de Jasmin.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminblüthe | | 3 Pfund |
| Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>feinen Zimmt | von jedem | 2 Quent. |

thue dieſe Ingredienzien, nachdem ſie zuvor klein geſtoßen worden ſind, in eine Flaſche oder Bouteille, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe dieſes Gemenge 2mal 24 Stunden ſtehen, deſtillire es mit 3 Maas Waſſer und einigen Lothen Weinſteinſalz, verſüße den erhaltenen Geiſt mit Zuckerwaſſer, welches aus 2 Pfund guten Zucker, der in 6 Maas Zimmtblüthen-, 1 Maas Pomeranzenblüthen-, und 1 Maas Roſenwaſſer vorſchriftsmäßig geſotten worden iſt, und gieße folgende, in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Rosmarinblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Violenblüthenöl<br>Roſenöl | von jedem | 2 — |

Ji Po-

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl | | |
| Citronenöl | | |
| Bergamottenöl | von jedem | 1 Tropf. |
| Sternanisöl | | |
| Zimmtöl | | |
| Nerolienöl | | |

§. 323.

103.

Liqueur de fleurs de Violettes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gedoppelte friſche Märzviolen | | 2 Pfund |
| florentiniſche Violenwurzel | | ¼ — |
| Zimmtblüthe, Sternanis | von jedem | 1 Loth |
| Nelkenblüthe, Lavendelblüthe | von jedem | 2 Quentchen |

breche die Kelche von den Violen ab, werfe ſie mit den übrigen klein geſtoßenen Ingredienzien in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, thue einige Loth Kochſalz hinzu, laſſe dieſe Species einige Tage lang in gelinder Wärme digeriren, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 6 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Die erhaltene Flüſſigkeit verſüße mit 3 Pfund guten Zucker, der in 4 Maas Waſſer geſotten

ſotten worden, filtrire ſie nach einigen Tagen, und gieße folgende in etwas Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Violenblüthenöl | : | 16 Tropf. |
| Lavendelblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Roſenöl | von jed. | 8 — |
| Nelkenblüthenöl<br>Jasminöl<br>Rosmarinblüthenöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem | 4 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Venusöl | von jedem | 2 — |
| Muskatenblüthenöl<br>Zimmtöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 — |

# Fünfter Abſchnitt.

Die Bereitung oder Verfertigung der Eſſenzen, Elixire, Tinkturen und wohlriechenden Wäſſer.

## Erſtes Kapitel.

Die Bereitung oder Verfertigung der Eſſenzen, Elixire und Tinkturen.

§. 324.

1.

**Spiritus Vini, mit welchem man aus allen Kräutern, Saamen und Hölzern augenblicklich eine Eſſenz zubereiten kann.**

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Spiritus Vini | ſ | 10 Loth |
| Alaun | ſ | 5 — |

miſche dieſes zuſammen, und ziehe es in einem Kolben aus dem Sandbade ab, gieße die Flüſſigkeit wieder auf 10 Loth Alaun, ziehe es abermals

mals ab, und gieße es zum drittenmal auf 15 Loth Alaun. Hierdurch wird dieſer Spirtitus Vini ſo ſtark und kräftig, daß er bei ſeiner Anwendung ſogleich die in der Ueberſchrift angezeigten Wirkungen hervorbringt.

§. 325.

2.

Quinteſſenz aus Vegetabilien, womit man augenblicklich einfache deſtillirte Wäſſer manchen kann.

Man nehme Kräuter, Blumen, Wurzeln und Saamen von beliebiger Art in hinlänglicher Menge, ſchneide, ſtoße und ſetze ſie mit Waſſer und Hefen zur Gährung an, deſtillire ſie ſodann bis zur Hälfte; rektivizire den erhaltenen Geiſt über friſche Kräuter, und dieſes wiederhole man drei- bis viermal. In dieſem Geiſte löſe man nunmehr ſein eignes deſtillirtes Oel auf, ſo viel als er annehmen kann; laſſe dieſes miteinander, und mit dem vierten Theile Weinſteinſalz 5 bis 6 Tage digeriren. Auf dieſe Art wird man eine ſehr wohlriechende Eſſenz bekommen, davon 12 bis 16 Tropfen etlichen Maas Waſſer eben den Geruch und Geſchmack geben, als das Kraut an und vor ſich gehabt hat.

## §. 326.

### 3.

### Pomeranzeneſſenz.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| trockne Pomeranzenſchaalen | 16 Loth |
| kleine grüne Pomeranzen | 14 — |

mache es klar, gieße 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 Tage bei gelinder Wärme digeriren, ziehe den Geiſt ab, und verſüße ihn mit 1 ½ Pfund in 1 Maas Waſſer vorſchriftsmäßig aufgelößten Zucker.

## §. 327.

### 4.

### Pomeranzenextrakt zu Biſchof.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| gut ausgeſchnittene Pomeranzenſchaalen | 16 Loth |
| feinen Zimmt | 2½ — |
| Nelken | 1½ — |

zerkleinere alles gehörig, thue es in ein ſogenanntes Zuckerglas, gieße 2 Maas rothen Wein darüber, binde das Glas mit einer Blaſe zu, laſſe alles 12 Stunden in gelinder Wärme digeriren, preſſe und ſeihe es ſodann durch ein leinenes Tuch, gieße es wieder in das Zuckerglas, thue 3 Loth gut geröſtete Brodrinde dazu, verſchließe

ſchließe das Glas blos mit Papier, und ſtelle es 6 Stunden an einen kühlen Ort, gieße ſodann die Flüſſigkeit behutſam ab, und hebe ſie in einer Bouteille zum Gebrauch auf. Wer Süßes liebt, kann ſie durch aufgelößten und geläuterten Zucker leicht verſüßen. 8 Loth davon ſind hinlänglich, eine Bouteille rothen Wein in den ſogenannten bekannten Biſchof zu verwandeln.

§. 328.

5.

## Danziger Lebenstropfen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| eingeſalzene Roſen | ꞉ | 12 Loth |
| bittere Mandeln<br>Cardobenediktenkraut | von jedem | 6 — |
| Orangenblüthe<br>Citronenſchaalen | von jedem | 3 — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Anis<br>Fenchel<br>Wachholderbeeren<br>Odermennige<br>Siegelerde | von jedem | 2 — |
| Rhabarber<br>Aloe<br>Myrrhen<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Fieberklee<br>Wermuth<br>Maſtix<br>Weinſteinſalz | von jedem | 1 Loth |
| Ingwer | ſ ſ | 3 Quent. |
| Safran | ſ ſ | ½ Loth. |

Nachdem alles dieſes recht klar gemacht worden, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 6 Tage in gelinder Wärme digeriren, gieße es, nebſt 4 Maas Waſſer, in eine Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, und verſüße ihn mit 2 Pfund Zucker, der in 2 Maas Waſſer nach Vorſchrift aufgelößt und geläutert worden iſt.

§. 329.

6.

## Ungariſche Meliſſeneſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Meliſſenblätter | ſ | 2 Pfund |
| —— Citronenſchaalen | ſ | 4 Loth |
| Muskatennuß | ſ ſ | 3 — |
| Coriander | ſ ſ | 2 — |
| Gewürznelken | ſ ſ | 1½ — |
| Angelikwurzel | ſ ſ | 1 — |

zerkleinere alles gehörig, gieße 6 Maas guten abgezogenen Spiritus Vini, und 2 Maas einfaches Meliſſenwaſſer darüber, laſſe es 3 Tage lang

lang digeriren, deſtillire es im Waſſerbade, und verſüße es mit 1 Pfund ordinären Hutzucker, der in 1 Maas Melissenwaſſer geſotten worden iſt, und gieße folgende in Weingeiſt aufgelößte Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Anisöl<br>Vanilleöl<br>ſüßes Mandelöl<br>Venusöl<br>Nelkenöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Roſenöl<br>Neroliöl<br>Kaffeeöl | von jedem | 4 — |
| Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | 2 — |

§. 330.

7.

Weiße Pimpinelleſſenz.

Man nehme weiße Pimpinellwurzel 8 Loth, ſtoße ſie gröblich, gieße 2 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es ſo lang in gelinder Wärme digeriren, bis der Spiritus rothgelb geworden iſt, dann iſt die Eſſenz fertig, und man nehme 30 bis 50 Tropfen auf einmal davon.

## §. 331.

### 8.

### Braune Lebenstropfen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Aloe<br>Theriak | von jedem ; | 1½ Loth |
| Siegelerde | ; ; | 1 — |
| Myrrhen | ; ; | 3 Quent. |
| Rhabarber<br>Zittwerwurzel | von jedem | 2 — |
| Safran<br>Angelikwurzel<br>Enzian<br>weißen Diptam<br>Bibergeil<br>Kampher | von jedem | 1½ — |
| Lerchenſchwamm | ; | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es in eine Flaſche, gieße 2 Maas Spiritus Vini darauf, laſſe es ohngefähr 3 Tage lang in warmen Sande digeriren, bis der Spiritus recht röthlich iſt, dann gieße man denſelben ab, und filtrire ihn. Auf die zurückgebliebenen Species kann man wieder einige Maas Spiritus gießen, noch 8 Tage in gelinder Wärme digeriren laſſen, alsdann filtriren, und unter die erſte Eſſenz gießen. Auf den Bodenſatz gieße man alsdann noch ein wenig Spiritus, thue ½ Loth Weinſteinſalz da-

zu,

zu, ziehe die Hälfte davon im Sandbade ab, und hebe dann dieſes zu einem neuen Anſatze auf.

## §. 332.

9.

## Agtſteineſſenz.

Man nehme geraſpelten Agtſtein 6 Loth, befeuchte dieſen mit dem Liquor nitri fixi, laſſe ihn über Nacht ſtehen, gieße einige Maas alkaholiſirten Spiritus darauf, laſſe ihn ſo lang digeriren, bis ſich der Spiritus rothgelb färbt.

## §. 333.

10.

## Eine andere Art Agtſteineſſenz.

Man bereite ſich, um die Eſſenz machen zu können, erſt Agtſteinſpiritus auf folgende Art: Man nehme nemlich einen Theil Weinſteinſalz, vermenge dieſes auf das ſorgfältigſte mit eben ſo viel auserleſenen pulveriſirten Bernſtein, gieße hernach 4 Querfinger hoch abgezogenen Branntewein darüber, und deſtillire es in einem gläſernen Kolben. Nun nehme man, um wirklich vorgenannte Eſſenz zu machen, weißen wohlriechenden Bernſtein, reibe dieſen in einem Mörſer zu einem zarten Pulver, gieße Oleum Tartari per deliquium dazu, miſche es auf das Beſte untereinander, daß es eine Maſſe

wie

wie Mus oder Brei wird, trockne dieſe Maſſe gelinde, gieße von dem bereits beſchriebenen Spiritus darüber, laſſe es in einer Phiole oder einem ſonſt verwahrten gläſernen Gefäße in gelinder Wärme digeriren, und ſo iſt es fertig.

§. 334.

11.

## Halliſche bittere Eſſenz, oder Eſſentia amara.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lachenknoblauch, Rheinfarrenkraut | von jedem | 8 Loth |
| Angelikwurzel, Pimpinellwurzel, Grundwurzel | von jedem | 4 — |
| Fieberklee | ; ; | 3 — |

ſchneide alles klein, zerſtoße es zu einem gröblichen Pulver, und ziehe mit rektifizirten Spiritus die Eſſenz heraus. Zu jedem Pfunde dieſer grünen Tinktur menge man 4 Loth Bernſteineſſenz.

§. 335.

12.

## Eine andere Art halliſche bittere Eſſenz.

Man nehme nach Roths Anleitung:

Rheinfarreneſſenz, Eſſentia tanaceti, 4 Loth

De-

Dezemberkleeeſſenz, Eſſentia Trifol. fibrin. 4 Loth
weiße Pimpinelleſſenz, Eſſentia Pimpinell. alb.
Angelikeſſenz, Eſſentia Angelic. von jedem 3 Quent.
Epheuharzeſſenz, Eſſentia Gum Heder.,
Bernſteineſſenz, Eſſentia ſuccin.,
rothe Enzianeſſenz, Eſſentia Gent. rubr., von jedem ½ Loth
miſche alles dieſes untereinander, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 336.

### 13.

### Die ächten bittern Magentropfen.

Man nehme:

Scordienkraut, Fieberklee — von jedem 2 Hände voll
Cardobenediktenkraut, Tauſendgüldenkraut, Erdrauch, Odermennige, Krauſemünze, Meliſſe, Wermuth — von jedem 1 Handvoll
Pomeranzenſchaalen . . 2 Loth
Rhabarber . . . ½ —

nachdem alles dieſes gehörig klar gemacht und in eine gläſerne Flaſche gethan worden iſt, ſo gieße man

man 6 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, gieße es durch Leinewand, filtrire es hierauf durch Löſchpapier, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 337.

14.

Die ächte Bibergeileſſenz.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bibergeil | ; | ; | 4 Loth |
| Kampher | ; | ; | ebenſov. |
| getrocknete Hollunderbeeren | | | 2 — |

thue dieſes in eine gläſerne Flaſche, gieße 13 Maas rechten guten Spiritus Vini darüber, laſſe es mehrere Tage bei gelinder Wärme digeriren, und ſo gehörig ausziehen, und hebe es, nachdem er filtrirt worden, zum Gebrauch auf.

§. 338.

15.

Citroneneſſenz.

Dieſe Eſſenz läßt ſich von Citronenöl und Citronenſchaalen machen; im erſten Falle nimmt man auf 1 Loth Spiritus Vini 1 Quentchen Citronenöl, und läßt es etliche Tage digeriren; im zweiten Falle aber nimmt man von 3 Citronen die Schaalen, macht das inwendige Weiße

heraus,

heraus, und gießt 4 Maas Spiritus darauf, läßt es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, und filtrirt es endlich durch Löſchpapier.

## §. 339.

### 16.

### Mageneſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Ehrenpreis<br>Krauſemünze<br>Meliſſe<br>Wermuth | von jedem | 1 Handvoll |
| Aaronwurzel | : | 3 Loth |
| Zittwer<br>Calmus<br>kleine grüne getrocknete Pomeranzen<br>weißen Zimmt<br>Kümmel | von jedem | 2 — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert worden iſt, ſo thue man es in eine Flaſche, gieße entweder Anis: oder ſonſt abgezogenen ſtarken Spiritus Vini darüber, ſo, daß dieſer 3 Querfinger hoch darüber ſtehe, digerire es wenigſtens einige Tage lang in mäßiger Wärme, filtrire es ſodann, und hebe die erhaltene Flüſſigkeit zum Gebrauche auf.

§. 340.

§. 340.

17.

## Eine andere Mageneſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz | | 3 Loth |
| Peruvianiſchen Balſam<br>weißen Zuckerkand | von jedem | 1 — |

thue dieſes in ein Glas, laſſe es etliche Stunden in gelinder Wärme digeriren und nehme ſodann

| | | |
|---|---|---|
| das Gelbe von Citronenſchaalen<br>das Gelbe von Pomeranzenſchalen<br>Wachholderbeeren | von jedem | 1 Loth |
| Muskatennüſſe<br>weißen Jngwer<br>weißen Aaron<br>Calmus<br>Alant<br>Anis | von jedem | ½ — |
| Krauſemünze<br>Saſſafras<br>Scordienkraut<br>Meliſſe<br>Tauſendgüldenkraut | von jedem | ½ Handv. |

Cardobenediktenkraut, ſoviel als man zwiſchen zwei Fingern halten kann,

mache

mache alles dieſes etwas klar, thue es nebſt dem obigen in eine Flaſche, gieße 4 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es einige Zeit bei gelinder Wärme digeriren, filtrire es dann und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 341.

18.

## Aniseſſenz.

| | |
|---|---|
| Man nehme von dem obigen Spiritus Vini, der über Alaun abgezogen worden iſt : | 4 Loth |
| Anisöl : | 1 — |

miſche beides untereinander, laſſe es etliche Tage ſtehen und filtrire es durch Baumwolle, ſo iſt die Eſſenz fertig.

§. 342.

19.

## Eine andere Art Aniseſſenz.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| gröblich zerſtoßenen Anis | ½ Pfund |
| Alaun : | 4 Loth |

thue dieſes in einen Glaskolben, gieße 4 Maas nur einmal abgezogenen Spiritus Vini darüber, laſſe es etliche Tage digeriren; ziehe ſodann 2 Maas Spiritus davon, gieße dieſen abermals

auf ½ Pfund zerſtoßenen Anis, thue wieder 4 Loth Alaun dazu, laſſe es etliche Tage ſtehen, und ziehe dann die Hälfte oder auch nur ein Drittel davon bei gelindem Feuer herüber.

Wollte man dieſe Operation zum drittenmal mit 12 Loth friſchen Anis und 6 Loth Alaun wiederholen; ſo würde die Eſſenz noch weit ſtärker werden. Man kann ſich auch ſtatt des Alauns wohlgetrockneten Weinſteinſalzes bedienen, wo man beim erſtenmal nur 2 Loth, beim andernmal 1 Loth, nebſt etwas getrocknetem Kochſalze, nimmt.

§. 343.

20.

## Kümmeleſſenz.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| guten Kümmel : : | 1 Pfund |
| Alaun : : : | 8 Loth |

ſtoße den Kümmel klein, thue ihn nebſt dem Alaun in einen Glaskolben, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es etliche Tage digeriren, ziehe alsdann 4 Maas Spiritus davon, gieße dieſen wieder auf 1 Pfund kleingeſtoßenen Kümmel, thue 8 Loth Alaun dazu, laſſe es etliche Tage ſtehen, und ziehe dann die Hälfte oder auch nur ein Drittel davon bei gelindem Feuer herüber. Dieſe Operation kann, wenn man die Eſſenz noch ſtärker haben will, noch einmal wiederholt werden.

§. 344.

21.

### Fencheleſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel | : : | 1 Pfund |
| Alaun | : : | 8 Loth |

zerkleinere den Fenchel, thue ihn nebſt dem Alaun in einen Glaskolben, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, und verfahre wie beim Kümmeleſſenz.

§. 345.

22.

### Bläſhungseſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze | : | 4 Hände voll |
| römiſche Chamillen | | 2 — |
| das Gelbe von Pomeranzenſchaalen | : | 6 Loth |
| das Gelbe von Citronenſchaalen, Angelika, Zittwer, Galgant | von jedem | 4 — |
| Fenchel | : | 1 . |
| Zimmt | : | 4 Quent. |
| Cardemomen | : | 2 — |

 Muſ=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe<br>Anis<br>Liebſtöckelſaamen | von jedem | 2 Quent. |
| Gewürznelken | : | 1 — |

zerkleinere alles dieſes gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 4 Maas Wachholder: und eben ſo viel Anisſpiritus, der aber noch keinen Zucker hat, dazu, laſſe es etliche Tage bei gelinder Wärme digeriren und filtrire es ſodann.

## §. 346.

### 23.

### Holzeſſenz, oder Eſſentia lignorum.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Franzoſenholz | : | 8 Loth |
| Saſſafraß | : | 6 — |
| rothen Sandel<br>gelben Sandel<br>Chinawurzel<br>Saſſaparille | von jedem | 4 — |
| Wachholderholz<br>Aloeholz<br>Roſenholz | von jedem | 2 — |

ſchneide alles zu kleinen Spänen, befeuchte es mit dem Liquor nitri fixi, laſſe es eine Nacht ſtehen, gieße ſodann ſo viel alkoholiſirten Spiritus Vini darüber, daß er 2 Finger hoch darüber

gehet,

gehet, und laſſe es endlich ſo lange digeriren, bis eine dunkelrothe Eſſenz daraus geworden iſt.

§. 347.

24.

## Pomeranzeneſſenz.

Man nehme:

friſche Pomeranzenſchaalen von 12 Stück, ſtoße ſie nebſt 6 Loth Weinſteinſalz in einem Mörſer zu einem Brei, thue die Maſſe in einen gläſernen Kolben, gieße abgezogenen Spiritus Vini darüber, und ſetze es bei gelindem Feuer in Digeſtion, mache aber ja das Feuer nicht zu ſtark, damit die Maſſe nicht zum Kochen komme, und dadurch zu viel in die Vorlage übergehe. Was ja über den Helm in die Vorlage ſteigt, gieße man nach vollendeter Digeſtion wieder zum Ganzen, laſſe es kalt werden und digerire es.

§. 348.

25.

## Kräutereſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Benzoe<br>Pimpinelle<br>ſüßen Fenchel | von jedem | 10 Loth |
| Baſilikum | : : | 6 — |

Körbel }
grüne Peterſilie } von jedem 6 Loth.
Meliſſe }

hacke alles dieſes klein, reibe die Schaale von einer Orange auf Zucker dazu, drücke den Saft von 2 Citronen oder Orangen darauf, laſſe alles eine halbe Stunde ſtehen, und drücke dann den Saft durch ein Tuch. Statt des Citronenſaftes kann man auch Weinbeerenſaft nehmen.

Will man dieſe Eſſenz blos zum Wohlgeruche haben, ſo bereitet man ſie auf folgende Art: Man weicht nemlich die Kräuter 3 bis 4 Tage in Waſſer ein, thut ſie hernach in einen Kolben und ziehet ſie auf einem mäßigen Feuer ab. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird man auf den erſten Flaſchen ein gewiſſes Oel finden; dieſes nimmt man mit einem kleinen Schwämmchen ab, drückt es in ein gläſernes Geſchirr, bis man ſieht, daß ſich nichts mehr dergleichen auf dem Waſſer befindet. Dieſe Eſſenz würde jedoch nur Oel bleiben, wenn man ſie nicht mit Weingeiſte verdünnte. Sie erhält ſich viele Jahre.

§. 349.

26.

## Schönheitseſſenz.

Man nehme:

Myrrhen ; ; 2 Loth

Storax

| | | | |
|---|---|---|---|
| Storax<br>Benzoe | von jedem | ſ | 1 ½ Loth |
| Violenwurzel | ſ | ſ ſ | ½ — |
| venetianiſchen Borax | | ſ | 2 Quent. |

gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, laſſe es bei gelindem Feuer deſtilliren, filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es in Bouteillen zum Gebrauch auf. Will man es noch wohlriechender haben, ſo darf man im Anfange nur etwas Biſam und Ambra dazu thun. Dieſe Eſſenz macht eine weiße und zarte Haut.

## §. 350.

### 27.

### Balſamiſche Agtſteineſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| geſtoßenen Agtſtein<br>Weinſteinſalz | von jedem | 2 Loth |

reibe alles wohl untereinander, gieße peruvianiſchen Balſamgeiſt darüber, digerire es einige Tage, bis der Spiritus ganz gefärbt iſt, dann gieße ihn behutſam ab, und hebe ihn zum Gebrauch auf.

## §. 351.

### 28.

### Peruvianiſcher Balſamgeiſt.

Man nehme:

Peruvianiſchen Balſam ſ 2 Theile

 Wein-

Weinſteinſalz : : 1 Theil
vermiſche und reibe alles auf einem glatten Marmorſteine wohl untereinander, gieße Roſenſpiritus dazu, deſtillire es in einem Kolben über den Helm ſo lang, bis alles herüber iſt. Dieſer Spiritus hat einen herrlichen Geruch und Geſchmack.

§. 352.

29.

Ambraeſſenz.

Man nehme zweimal abgezogenen Roſenſpiritus, ziehe dieſen noch einmal über wohl calcinirtes Weinſteinſalz ab, und hebe es dann zum Gebrauch auf.

§. 353.

30.

Eine andere Art Ambraeſſenz.

Man nehme von dem zu Anfange dieſes Kapitels §. 324. Nro. 1 beſchriebenen Spiritus Vini : : 1 Maas
grauen Ambra : : 15 Gran
laſſe den Ambra erſt in einem Kolben oder metallenen Mörſer bei gelinden Feuer zerfließen, und dann gieße man den ein wenig warm gemachten Spiritus Vini darüber, rüttele es wohl durcheinander, und laſſe es etliche Tage digeriren.

§. 354.

31.

## Lebensambra.

Man nehme:

Zuckerkandis ; ; ½ Loth
grauen Ambra ; ; 4 Quent.
Biſam ; ; ; 1 —

thue dieſes in ein enges, jedoch ſtarkes, mit einem langen Halſe verſehenes Glas. Nun nehme man 8 Loth weißen Ambra, mache alles gehörig klar, gieße 1 Maas des feurigſten Spiritus Vini oder ätheriſches Oel von Wachholderbeeren darauf. Hierzu mache man ein beſonderes Gefäß zurecht, welches ebenfalls einen ſehr langen Hals hat. Nachdem man die Materie hineingethan, und die Fugen wohl verſtopft hat, ſo laſſe man ſie in einem warmen Bade bis zu ihrer Auflöſung digeriren, welches nach Verlauf von 3 bis 5 Tagen der Fall iſt. Iſt dies geſchehen, ſeihe man dieſe Miſchung durch weiße, dünne und in Weingeiſt eingetauchte Leinwand, thue die Flüſſigkeit in das enge Glas, und vermiſche damit 4 Loth weißen ſehr reinen Balſam; ſodann mache man noch das Nebengefäß zurecht, laſſe die Materie 4 bis 5 Tage lang cirkuliren, um ſie wohl zu vermiſchen; iſt aber auch dieſe Arbeit geſchehen, ſo hebe man ſie in einer gläſernen Bouteille zum Gebrauch auf.

## §. 355.

### 32.

### Rosmarineſſenz.

Man nehme:

friſche Rosmarin : 1 Pfund
Weinſteinſalz : 4 Loth

zerhacke die Rosmarin etwas, miſche alles untereinander, gieße 2 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini darauf, laſſe es 8 bis 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, filtrire und hebe es zum Gebrauch auf.

Wenn man dieſe Bereitungsart nicht anwenden will, ſo kann man ſie auch blos aus 1 Loth von dem im Anfange dieſes Kapitels beſchriebenen Spiritus Vini und 1 Quentchen ächten reinen Rosmarinöl, oder aus 4 Loth von dem gedachten Spiritus Vini und 1 Loth friſchen Rosmarinblättern und Blüthen bereiten.

## §. 356.

### 33.

### Citroneneſſenz.

Man nehme ein Dutzend Citronen, ſchneide ſie mit Saft und Schaalen klein, thue ſie in ein mit 2 Maas laulichen Waſſer angefülltes Gefäß, laſſe es in demſelben eine Nacht hindurch in heiſſer Aſche oder in einem warmen Ofen weichen, und

und ziehe es ſodann durch den Brennkolben ab. Dieſe abgezogene Flüſſigkeit fülle man dann in eine gläſerne Flaſche, und laſſe es ſich darinn ſetzen, wo ſich dann die Eſſenz über das Waſſer erheben wird. Will man nun beides von einander abſondern, ſo halte man die Mündung der Flaſche mit dem Daumen zu, kehre die Flaſche um, die Eſſenz wird wieder über das Waſſer treten, und man wird im Stande ſeyn das nunmehr unten zunächſt der Flaſchenmündung ſtehende Waſſer ablaufen zu laſſen.

§. 357.

34.

### Bergamotteneſſenz.

Dieſe wird aus den Schaalen der Bergamotten, deren Saft mit den Fingern ausgedrückt worden iſt, eben ſo wie die vorige gemacht.

§. 358.

35.

### Zimmteſſenz.

Dieſe bereitet man entweder aus 1 Loth des obenangeführten Spiritus Vini und 1 Quent. Zimmtöl, oder aus 4 Loth eben dieſes Spiritus und 1 Loth ſcharfer Zimmtrinde. Nimmt man mehr Zimmtrinde, ſo wird die Eſſenz deſto kräftiger und ſtärker.

§. 359.

§. 358.

36.

Wachholdereſſenz.

Dieſe kann man gerade ſo *machen*, wie die Rosmarineſſenz, nur daß *man* ſtatt des Rosmarinöls hier Wachholderöl, und ſtatt der Rosmarinblätter Wachholderbeeren nimmt.

§. 360.

37.

Quinta Eſſentia du Lavande.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| geſchabte, oder gepülverte Kreide | 1 Pfund |
| Lavendelöl ; ; | ½ — |

vermiſche dieſes mit einander, feuchte es noch mehr mit etwas von dem beſten rectificirten Spiritus Vini an, thue es in eine gläſerne Retorte, lege dieſe in eine Sandkapelle, lutire eine Vorlage an die Retorte, ſchlage 1 Pfund höchſt rectifizirten Spiritus Vini vor, mache ſodann Feuer unter die Kapelle, verſtärke dieſes nach und nach, bis ſich die feinſten Theile des Lavendelöls aus der Kreide entwickeln, über die Retorte getrieben werden, und ſich mit dem Spiritus, der vorgeſchlagen worden, vermiſchen.

Auf eben dieſe Art bereitet man auch die übrigen Quinteſſenzen, als

Quin-

Quinteſſentia de Cedro,
———— de Bergamotto,
———— de Giroffles,
———— de Serpulett.

Bei allen aber muß das Anlutiren der Vorlagen ſehr genau geſchehen, und zwar entweder mit naſſer Blaſe, oder Papier, und die Umwickelung dieſer mit Bindfaden; denn ſonſt verfliegen bei der Deſtillation die feinſten Theile der weſentlichen Oele.

§. 361.

38.

Quinta Eſſentia de fleurs roſes.

Da es bekanntlich an der Menge des weſentlichen Roſenöls fehlt, ſo kann man, um doch eine Quinteſſenz zu machen, auf folgende Art verfahren:

Man nehme concentrirten Roſenſpiritus, den man aus eingeſalzenen und etliche Tage cohobirten Roſen aus einer kleinen kupfernen Blaſe deſtillirt hat; in 1 Pfunde deſſelben löſe man 1 Quentchen Rhodiſerholzöl auf, und laſſe es etliche Tage gut verbunden bei der Sonnenwärme digeriren.

§. 362.

39.

## Quinteſſenz von Orangenblüthen.

Dieſe bereitet man eben ſo, wie die vorigen; nur nimmt man Orangenblüthengeiſt, und ſättigt ihn mit Neroliöl.

§. 363.

40.

## Quinteſſenz von Jasmin.

Dieſe iſt ſehr koſtbar zu verfertigen, und muß ſchlechterdings von bloßen italiäniſchen Jasminblüthen hergeſtellt werden. Hat man nun dergleichen, ſo verfahre man gerade, wie bei den Roſen.

§. 364.

41.

## Quinta Eſſentia Mille-fleurs.

Man nehme:

Kreide : : 1 Pfund

thue dieſe in eine Retorte, gieße darauf

Jasminöl : 1 Bouteille

| | | |
|---|---|---|
| Neroliöl | | |
| Bergamottenöl | | |
| Nelkenöl | von jedem | 4 Loth |
| Lavendelöl | | |

Thy=

Thymianöl ꞉ 2 Loth
ſchlage 1 Pfund des feinſten Spiritus Vini vor, und procedire, wie bereits bemerkt worden iſt.

§. 365.

42.

Quinta Eſſentia Pot-Pourri.

Man nehme:

Kreide ꞉ ꞉ 1 Pfund
thue ſie in eine Retorte, gieße dazu

| | | |
|---|---|---|
| Nelkenöl<br>Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 5 Loth |
| Thymianöl ꞉ | | 3 — |
| Pomeranzenöl ꞉ | | 1½ — |
| Neroliöl ꞉ | | ½ — |

ſchlage 1 Pfund Spiritus Vini vor, vermiſche alles mit einander aufs beſte, und treibe es, wie bewußt, über.

§. 366.

43.

Quinta Eſſentia d'Orange.

Man gieße zu 1 Pfund Kreide 12 Loth Pomeranzenöl, und procedire, wie bisher mehrmalen gelehrt worden.

So kann man aus allen weſentlichen Oelen Quinteſſenzen verfertigen. Viele darunter werden auch gefärbt. Sie dürfen aber nur ganz blaß gefärbt werden, als blau, grün, roth, violet, blaßgelb. Man bedient ſich hierzu der nemlichen Farben, die bereits oben vorgeſchlagen worden ſind.

§. 367.

44.

## Magenelixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth<br>Citronenſchaalen | von jedem | 4 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Nelkenblüthe<br>Zimmt<br>Cardobenediktenwurzel<br>Schlangenwurzel<br>Eberwurzel<br>Coriander | von jedem | 3 — |
| Bitterwurzel<br>Alantwurzel<br>Meiſterwurzel<br>Muskatennüſſe<br>Meliſſe<br>Orangenblüthe<br>Chamillen | von jedem | 2 — |

Zittwer:

| | | |
|---|---|---|
| Zittwerwurzel | | |
| Violenwurzel | | |
| Sternanis | | |
| Muskatenblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Yſop | | |
| Salbei | | |
| Fenchel | | |
| Salz | | |
| Pimpinelle | ; | ½ — |

Nachdem man alles dieſes gehörig zerkleinert und in eine Flaſche gethan hat, ſo gieße man 10 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es 8 bis 12 Tage in gelinder Wärme digeriren, thue es nebſt 4 Maas Waſſer und 1 Loth Potaſche in die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt gehörig herüber, und verſüße ihn mit 2 Pfund ordinairen Hutzucker, der in 1 Maas Pomeranzenwaſſer vorſchriftsmäßig aufgelößt und geläutert worden iſt.

## §. 368.

### 45.

### Leipziger gelbes Pomeranzenelixir.

Man nehme:

ausgeſchnittene Pomeranzenſchaalen 1 Pfund, ſtoße ſie ganz klein, thue ſie in einen Glaskolben, gieße 16 Maas guten Spiritus Vini darauf, ſetze es 48 Stunden, nachdem man den Kolben mit der Blaſe verbunden, in Digeſtion, ſeihe es

ſodann durch Leinewand, und verſüße den Spiritus mit 2 Pfund ordinären Hutzucker, der in 2 Maas Waſſer aufgelößt worden iſt, und filtrire ihn nach etlichen Tagen.

## §. 369.

## 46.

## Ein anderes ſehr bewährtes Magenelixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rhabarber, Maſtix, Safran, Kampher, rothe Myrrhen | von jedem | 1 Loth |
| Cremor Tartari, Sennesblätter, Reſin. Galapp., Aloe Hepatic. | von jedem | ½ — |
| Anis, Odermennig, Enzian, Zittwer, Galgant, Angelika, Cardobenediktenkraut, Cardemomen | von jed. | ½ — |

mache

mache alles dieſes etwas klar, thue es in eine gläſerne Flaſche, gieße 6 Maas guten Spiritus Vini darüber, laſſe es bei mäßiger Wärme etwa 4 bis 5 Tage digeriren, ſchüttle es oft um, thue ſodann noch 2 Löffel voll Hollundermus dazu, binde es mit einer Blaſe feſt zu, ſtecke eine ſtarke Stecknadel in dieſelbe, laſſe es noch 4 Tage digeriren, ſchüttle es abermals oft um, gieße nachher das Helle ab, ſchütte friſchen Spiritus Vini über die zurückgebliebenen Species, uud wiederhole dieſes noch einmal.

## §. 370.

### 47.

### Ein ſehr gutes engliſches Elixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Enzian<br>weißen Diptam<br>Angelika<br>Sennesblätter<br>venetianiſchen Theriak<br>Weinſteinſalz<br>Lerchenſchwamm | von jedem | ¼ Loth |
| Cremor Tartari<br>Rhabarber | von jedem | 1 Quent. |
| rothe Myrrhen | ſ | 1¼ — |
| Campher | ſ | 1 — |
| Zittwerwurzel | ſ | 1 — |

| | | |
|---|---|---|
| Safran<br>Tormentillwurzel | von jedem | $\frac{1}{2}$ Quent. |

zerkleinere ſämmtliche Species gehörig, thue ſie in eine gläſerne Flaſche, gieße 4 Maas rechten guten Spiritus Vini darauf, und laſſe es ohngefähr 8 Tage bei gelinder Wärme extrahiren.

### §. 371.

### 48.

### Ein anderes vortreffliches engliſches Elixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Aloe<br>Spiritus Salis<br>Spiritus Vini<br>Spiritus Vitrioli | von jedem | 2 Loth |
| Theriak | : | 1 — |
| rothe Myrrhen<br>Rhabarber<br>Angelika<br>Terra ſigillata<br>Safran | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |
| Enzian<br>Diptam<br>Zittwer<br>Lerchenſchwamm<br>Tormentillwurzel<br>Campher | von jedem | 1 Quent. |

Biber-

Bibergeil . ½ Quent.
Nachdem man alle dieſe Species etwas grob zerſtoßen und unter einander gemiſcht hat, ſo thue man ſie in eine Flaſche, gieße 4 Maas zweimal abgezogenen Löffelkraut- oder andern guten abgezogenen Spiritus Vini darüber, laſſe dies Gemenge in gelinder Wärme ſo lang digeriren, bis es rothem Weine ähnlich ſieht, filtrire es nachher, und gieße, wenn man ſonſt will, noch einmal Spiritus Vini auf die zurückgebliebenen Species, und mache daraus ein ſchwächeres Elixir.

## §. 372.

## 49.

## Geruselixir.

Man nehme:

wohlgepülverte Myrrhen . 8 Loth

thue ſie in eine Blaſe im Waſſerbade, gieße 6 Maas Spiritus Vini dazu, erhalte es einige Tage ſehr warm, werfe ſodann 8 Loth gepülverte Aloe und 2 Quentchen Muskatennuß hinzu, laſſe alles zuſammen noch einige Tage in Digeſtion ſtehen, gieße alsdann 2 Maas deſtillirtes Waſſer dazu, und deſtillire es bis zum Punkte des kochenden Waſſers; nach dieſem nehme den Helm ab, ſchlage das in der Blaſe Zurückgebliebene heraus, ſäubere ſie, und gieße das Erhal-

tene, nebſt 2 Maasdeſtillirtem Waſſer, hinein, und deſtillire es abermals.

Will man nun zur Zuſammenſetzung ſchreiten, ſo ſchütte man 4 Loth kanadiſches Frauenhaar nebſt 1 Maas Waſſer in ein Gefäß, unterhalte die Flüſſigkeit 2 Stunden lang in einem hohen Grade von Wärme, nehme das Gefäß vom Feuer, laſſe es erkalten, ſeihe die Flüſſigkeit durch, wiege ſodann 12 Pfund Zucker ab, ſchlage ihn in Stückchen, thue ihn in eine Pfanne, laſſe ihn in dem Frauen-Aufguſſe, in welchem ein Eyweiß geſchlagen worden, auflößen, ſchäumen, zu dem bekannten Grade ſieden, und wenn er erkaltet, gieße man 1 Maas Zimmtwaſſer, wie auch eben ſo viel Nelkenwaſſer hinzu, rühre alles wohl untereinander, gieße ſodann das erhaltene obige Produkt hinzu, rühre alles noch einmal wohl durcheinander, fülle es auf eine große Flaſche, laſſe dieſe 8 Tage ruhig ſtehen, gieße ſodann das Gelbe ab, und filtrire den Bodenſatz.

§. 373.

50.

## Delichtaromatiſches Zimmtelixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt | , , | 16 Loth |
| Mexikaniſche Vanille | , | 4 — |

mache

mache alles klar, ſchütte es nebſt 18 Loth zerſto⸗
ßenen Zucker in ein ſeidenes Sieb, ſchlage es
durch, und was zurückbleibt ſtoße man noch ein⸗
mal, bringe es ſodann wieder in das Sieb, und
fahre ſo fort, bis alles durch das Sieb gegangen
iſt. Dieſes Pulver hebe man nun in einem wohl
verſchloſſenem Gefäße auf, ſiede 14 Pfund Zuk⸗
ker ſo lang, bis der Faden goldfarbig iſt, gieße
alsdann 1 Maas lauwarmes Waſſer dazu, rühre
den Zucker ſolang um, bis er zu ſieden anfängt,
nehme ſodann das Gefäß vom Feuer, und ſtelle
es 3 bis 4 Tage in die freye Luft; nachher aber
ſtelle man es wieder über das Feuer, und wenn
der Zucker geſchmolzen iſt, ſo ſchütte man das
aufgehobene Zimmtpulver darunter, rühre es
um, und erhalte den Zucker ¼tel Stunde warm,
alsdann nehme man das Gefäß vom Feuer,
laſſe es erkalten, gieße 3 Maas Spiritus Vini,
nebſt 4 bis 6 Tropfen Ambraeſſenz, hinzu, fülle
das Gemiſch in eine große Flaſche, ſtelle dieſe
14 Tage bis 3 Wochen in eine temperirte Wär⸗
me, gieße hierauf das Helle ab, und filtrire den
Bodenſatz.

§. 374.

51.

## Korallentinktur mit Citronenſaft.

Man nehme anbrüchige Citronen, mache
die äußern Schaalen ſo gut als möglich ab,

 ſchneide

ſchneide das Inwendige in Stückchen, preſſe den Saft durch ein dichtes Tuch, und laſſe ihn etliche Stunden ſtehen. Wenn ſich nun das Dicke zu Boden geſetzt und der Saft abgeklärt hat, ſo gieße man dieſen behutſam ab, und in ein geräumliches Glas, thue ohngefähr 1 Loth geſtoßene rothe Korallen hinein, die es bald mit einem Brauſen angreift und größtentheils aufläßt. Sind ſie aber meiſtentheils aufgelößt, ſo thue man mehrere geſtoßene Korallen hinein, rühre es bisweilen mit einem Holze um, damit der Citronenſaft die Korallen deſto beſſer berühren könne; fahre mit Zuwerfung der Korallen ſo lange fort, bis der Saft keine mehr angreifen will, und nicht mehr ſauer, ſondern ſalzig ſchmeckt. Hierauf filtrire man die Solution durch ein Löſchpapier, laſſe ſie in einem Kolben im Sandbade bei mäßiger Hitze bis zur Honigdicke abdunſten, alsdann gieße man wohlrektifizirten Weingeiſt, oder einfachen Salmiakgeiſt, welcher mit Potaſche und Waſſer gemacht worden, ein paar Querfinger hoch darüber, und ziehe ihn wieder im Bade bis zur Honigdicke ab. Endlich gieße man Hollunderſpiritus, Roſen = oder Maiblumenſpiritus, ſoviel als genug iſt das Extraktum aufzulößen, darauf. So bekömmt man eine dunkle, ſchwarze Tinktur oder Eſſenz. — Das Weiße, was beim Filtriren im Filtro zurückblieb, braucht man eben nicht hinwegzuwerfen,

ſondern man kann es ſtatt des Magiſterii Corallorum cum ſucco citri brauchen.

§. 375.

52.

Hofmanniſche ſchmerzſtillende Tropfen.

Zu einem halben Pfunde concentrirten Vitriolöls in einer weiten gläſernen Retorte, gieße man nach und nach, durch einen langröhrichten Trichter, 2 Maas höchſtrektifizirten Weingeiſt. Die Oeffnung der Retorte ſtopfe man zu, digerire einige Tage lang, und deſtillire alsdann bei einer ſehr gelinden Hitze. Zuerſt ſteigt ein ſtark riechender Weingeiſt auf, hernach ein ſtärker riechender Weingeiſt, und nach dieſem ein noch ſtärker riechender flüchtiger Geiſt, den man in einer friſchen Vorlage auffangen muß. Nach abermals gewechſelter Vorlage geht ein ſulphuriſches, flüchtiges, ſaures Phlegma über, und endlich ein ſüßes Vitriolöl, das man ſogleich abſondern muß, damit es nicht durch's Phlegma eingeſchluckt werde. Den erſten und zweiten Geiſt miſche man zuſammen, und löſe in 4 Lothen dieſer Miſchung 12 Tropfen ſüßes Oel auf.

## §. 376.

### 53.

### Bernſteintinktur.

Man thut 8 Loth gepülverten Bernſtein in einen Kolben, gießt 24 Loth Weingeiſt darauf, bringt einen umgekehrten kleinen Kolben in die Oeffnung der ſtärkern, verklebet die Fugen wohl, und digerirt es 4 bis 5 Tage lang im Sandbade, indem man es täglich 2 bis 3mal umſchüttelt. Wenn der Geiſt mit einer Bernſteinfarbe gut gefärbt iſt, ſo gießt man ihn in eine Phiole, thut zu dem Zurückgebliebenen ein halbes Pfund Weinſtein hinzu, digerirt, wie zuvor, und zieht eine Tinktur aus. Beide zuſammen thut man nun in einen Kolben, zieht in einem gelinden Aſchenbade die Hälfte Weingeiſt davon ab.

## §. 377.

### 54.

### Ambratinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Ambra<br>Zuckerkand | von jedem | 2 Quent. |
| Zibeth | : : | 2 Gran |

reibe alles untereinander, thue die Miſchung in eine Phiole, gieße 8 Loth tartariſirten Weingeiſt darauf, ſtopfe die Phiole feſt zu, ſetze ſie 4 bis

5 Tage

5 Tage lang in eine ſchwache Sandhitze zum Digeriren, und alsdann gieße man das Klare zum Gebrauch ab. Wenn es von einer ſolchen Konſiſtenz oder Beſchaffenheit iſt, daß es gerinnt, oder in der Kälte nicht fließt; ſo gieße man mehr Weingeiſt auf das Rückbleibſel zu einer nochmaligen Digeſtion, und hierauf miſche man die Säfte zuſammen, und ſie werden flüſſig bleiben.

§. 378.

55.

## Benzoetinktur.

Man thue 8 Loth gutes Benzoepulver in einen gläſernen Kolben, gieße 1 Pfund rektifizirten Weingeiſt darüber, richte das Gefäß zum Circuliren ein, verklebe die Fugen, ſetze es 3 bis 4 Tage in warmen Sand, und ſchütte es dann und wann um. Während dieſer Zeit wird hieraus eine feine Tinktur werden, die man abgießt, und zum Gebrauch aufhebt.

§. 379.

56.

## Honigtinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Jungferhonig | ; | 1 Pfund |
| Weinſteinſalz | ; | 6 Loth |

thue

thue beides in eine irdene ſaubere Pfanne, rühre es wohl unter einander, und nimm den beim Aufwallen entſtehenden Schaum ab. Dieſe Miſchung nun thue man in einen abgeſprengten Kolben, gieße 1½ Pfund tartariſirten Weingeiſt darauf, ſetze ihn wohlverſtopft 48 Stunden in Digeſtionshitze, rühre die Materie 3 bis 4mal des Tags um, binnen welcher Zeit ſich der Weingeiſt mit den feinſten Theilen des Honigs geſchwängert haben wird. Alsdann gieße man ihn von dem Bodenſatze ab, in einen neuen Kolben; lutire einen Helm mit Vorlage an, und ziehe bei gelinder Hitze die eine Hälfte des Weingeiſtes ab. Das Zurückgebliebene wird eine ſüße dicke Tinktur ſeyn.

§. 380.

57.

### Mohnſaftstinktur.

Man nehme Opium 2 Quentchen; vom einfachen Jamaika-Pfefferwaſſer 2 Pfund; vom rektifizirten Weingeiſt ½ Pfund. Wenn das Opium gänzlich durchs Waſſer erweicht iſt, ſo ſetze man den Weingeiſt hinzu, ſtelle es 8 Tage in Digeſtion, und ſeihe es alsdann durch Löſchpapier.

§. 381.

58.

## Lebenstropfen.

Man löſe 8 Loth vom beſten Opium im Waſſer auf, hierauf nehme man:

| | | |
|---|---|---|
| engliſchen Safran<br>Muskatennüſſe<br>Zittwerwurzel | von jedem | 4 Loth |
| Kampher<br>ruſſiſches Bibergeil | von jedem | 2 — |
| Konchenille<br>virginiſche Schlangen- wurzel | von jed. | 1 — |

zerkleinere dieſe Ingredienzien, thue ſie in einen Kolben, gieße 1 Pfund Spiesglastinktur darüber, laſſe es 3 bis 4 Tage in gelinder Wärme ſtehen, rühre es oft um, und man wird nach Verlauf dieſer Zeit eine gute Tinktur erhalten haben. Dieſe thue man nun zu dem aufgelößten Opium hinzu, laſſe alles 48 Stunden lang in Digeſtion ſtehen, und wenn es ſich geſetzt hat, gieße man es zum Gebrauch ab.

§. 382.

59.

## Breßlauer Lebenstropfen.

Man nehme:

Alantwurzel . . 6 Loth

Ant-

| | | |
|---|---|---|
| Angelikwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Meiſterwurzel<br>Eberwurzel<br>Bibernellwurzel | von jedem | 6 Loth |
| Benediktenwurzel<br>Violenwurzel<br>Pfeffermünze<br>Rosmarin<br>Salbei<br>Raute<br>Yſop<br>Schaafgarbe<br>Polei | von jedem | 4 — |
| Chamillen<br>Kerbel<br>Peterſilien<br>türkiſche Meliſſe<br>Saturei<br>Wermuth<br>Thymian | von jedem | 3 — |
| Wachholderbeeren<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Löffelkraut<br>Diptam<br>Mutterkraut<br>Rheinfarrenkraut<br>Lorbeerblätter | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen | | ½ — |

Citronenſchaalen , ½ Loth
Zimmnit }
Würznelken } von jedem ¼ —
Muskatennüſſe }

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden, ſo werden ſie in in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth gut gereinigte Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche recht wohl verwahrt ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt 3 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Den erhaltenen Geiſt verſüße mit 1 Pfund in ½ Maas Pomeranzen ; , und ½ Maas Citronenmeliſſenwaſſer geſottenen Zucker, filtrire ihn nach einigen Tagen, und hebe ihn ſodann in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 383.

60.

## Mannheimer Lebenseſſenz.

Man nehme:

Wermuth }
Raute } von jedem 4 Loth

Cha-

| | | |
|---|---|---|
| Chamillen | | |
| Wachholderbeeren | | |
| Merrettig | | |
| Löffelkraut | | |
| Paſtinakſaamen | von jedem | 4 Loth |
| Amberkraut | | |
| Benediktenwurzel | | |
| Pimpinelle | | |
| Hollunderblüthen | | |
| Thymian | | |
| Feldkümmel | | |
| Möhrenſaamen | | |
| türkiſche Meliſſe | von jedem | 3 — |
| Sennesblätter | | |
| Enzian | | |
| Galgant | | |
| Kampher | | |
| Paradieskörner | | |
| Myrrhen | | |
| Aloe | | |
| Lorbeeren | von jedem | 1 — |
| bittere Mandeln | | |
| Saſſafras | | |
| Anis | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| weißen Zimmt | | |
| Zimmtblüthe | non jedem | ½ — |
| Lavendelblüthe | | |
| Muskatennüſſe | | |

Wenn

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten, ſo werden ſie nebſt 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth wohl gereinigte Potaſche hinzugethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann mit 4 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, nach den Regeln der Kunſt abgezogen, nach Verlauf von einigen Tagen durch Löſchpapier filtrirt, und folgende Oele und Eſſenzen hinzugegoſſen, nämlich:

| | |
|---|---|
| Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Pomeranzeneſſenz<br>Wermuthöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem 12 Tropfen |
| Citronenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Bergamottenöl<br>Roſenöl<br>Vanilleöl<br>Jasminöl | von jedem 4 — |
| Nelkenöl<br>Zimmtöl<br>Violenblüthenöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem 2 — |

Sobald ſich nun dieſe Oele aufgelößt haben, ſo rühre man das Ganze einigemal unter einander, fülle es ſodann auf wohlzuverwahrende Bouteillen, und ſtelle ſolche an einen kühlen Ort bis zum beliebigen Gebrauch.

## §. 384.

61.

### Augsburger Lebenstropfen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| grünen Wermuth | : | 2 Pfund |
| Wermuthknoſpen | : | 4 — |
| unreife grüne welſche Nüſſe<br>unreife grüne Pomeranzen | v. jed. | 6 Loth |
| Weinſteinſalz<br>Alantwurzel<br>Angelikwurzel<br>Enzian<br>Diptam<br>Raute<br>Löffelkraut<br>Kampher | von jedem | 4 — |
| Pimpinelle<br>Aloe<br>Hollunderblüthe<br>Krauſemünze<br>Calmuswurzel<br>Rosmarin | von jedem | 2 — |

rothe

| | | |
|---|---|---|
| rothe Myrrhen | | |
| Cardamomen | | |
| Aloeholz | | |
| Knoblauch | | |
| Bibernellwurzel | von jedem | 1 Loth |
| Peterſilienkraut | | |
| Kümmel | | |
| Fenchel | | |
| Sternanis | | |
| Nelkenpfeffer | | |
| Muskatennüſſe | von jedem | ½ — |
| feinen Zimmt | | |
| Zimmtblüthe | | |
| Lavendelblüthe | | |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, vier Maas Waſſer hinzuwerfen, — auch kann man einige Händevoll Kochſalz nebſt einem Stück ſchwarzer Brodrinde hinzuwerfen, — der Geiſt vorſchriftsmäßig abgezogen, und in denſelben folgende Oele und Eſſenzen gießen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuthöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Pomeranzenöl | | |

| | |
|---|---|
| Citronenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Roſenöl | von jedem 8 Tropfen |
| Zimmtblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Rautenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem 4 — |
| Pomeranzeneſſenz<br>Agtſteineſſenz<br>Bibergeileſſenz<br>Holzeſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Bergamotteneſſenz | von jedem 2 — |

miſche, nachdem ſich die Oele ordentlich aufgelößt haben, alles wohl unter einander, fülle es auf Bouteillen, und hebe ſolche an einem etwas kühlen Ort, bis zum künftigen Gebrauch auf.

§. 385.

62.

## Nürnberger Lebenstropfen.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Fieberklee<br>Meliſſenblätter<br>Maſtix<br>Wermuth<br>Dill | von jedem 2 Loth |

| | |
|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>eingeſalzene Roſen<br>Odermennige<br>Lerchenſchwamm<br>Pimpinellwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Wachholderbeeren<br>Weinſteinſalz | von jedem 2 Loth |
| Aloe<br>Myrrhen<br>Rhabarber<br>Kampher<br>Ingwer<br>Zimmtblüthe<br>Vanille | von jedem 3 Quent. |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine Flaſche, gieße 8 Maas rektifizirten Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 6 bis 8 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das ganze Gemenge, nebſt 1 Maas Meliſſen-, 1 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Wermuthwaſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, deſtillire es nach den Regeln der Kunſt, filtrire es nach Verlauf von einigen Tagen, und gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | |
|---|---|
| Wermuthöl<br>Hollunderblüthenöl<br>Rautenöl | von jedem 6 Tropfen |

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeerenöl<br>Olivenöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Mandelöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 3 |

miſche, ſobald ſich die Oele aufgelößt haben, alles untereinander, fülle es auf Bouteillen, verwahre ſolche recht gut, und hebe ſie an einem kühlen Orte auf.

§. 386.

63.

### Schwefeltinktur.

Man reibe von der Schwefelleber, wenn ſolche noch warm iſt, 8 Loth in einem warmen Mörſer, thue es ſogleich in einen Kolben, gieße 1 Maas Weingeiſt hinzu, ſetze es 24 Stunden lang in Digeſtion, und man erhält eine ſehr ſchöne rothe Tinktur, die in einem wohl zu verſtopfenden Glaſe aufzubewahren iſt.

§. 387.

64.

### Salpetertinktur.

Man nehme 1 Pfund fixen oder feuerbeſtändigen Salpeter, ſchmelze ihn in einem Schmelztiegel bei ſtarken Feuer ohngefähr 3 bis 4 Stunden, thue ihn ſodann in einen warmen Mörſer,

mache ihn zu Pulver, gieße, wenn er noch warm iſt, 2 Maas tartariſirten Weingeiſt darauf, ſetze die Miſchung in einem Kolben in warmen Sand, verſtärke nach und nach das Feuer, bis der Weingeiſt anfängt zu kochen, und ſo halte in dieſer Verfaſſung 2 bis 3 Stunden an, binnen welcher Zeit der Salpeter ſeine Tinktur dem Weingeiſte mitgetheilt haben wird.

§. 388.

65.

Weinſteinſalztinktur.

Man nehme 12 Loth reines Weinſteinſalz, laſſe es in einem Schmelztiegel fließen, bis es eine rothe Farbe erhält, mache es, da es noch heiß iſt, zu Pulver, gieße ſogleich in einen starkhalſigten Kolben ſoviel rektifizirten Weingeiſt darauf, daß er 3 bis 4 Zoll darüber ſtehet; digerire es ſodann einige Tage in einer ſtarken Sandhitze, damit man eine gute Tinktur erhält.

§. 389.

66.

Stahltinktur.

Man nehme 6 Loth präparirte und gepülverte Eiſenſchlacken, Salzgeiſt ſoviel als genug

 iſt

iſt das Pulver aufzulöſen, digerire es in einer gelinden Hitze, und wenn das Pulver ſich vollkommen aufgelößt hat, ſo ſetze man ſoviel rektifizirten Weingeiſt dazu, daß die ganze Flüſſigkeit nach dem Maaße 1 Maas beträgt.

§. 390.

67.

## Bleitinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Bleizucker<br>grünen Vitriol | von jedem | 4 Loth |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas |

mache die Salze, und zwar jedes beſonders, zu Pulver, thue ſie ſodann in den Weingeiſt, digerire ſie ohne Hitze, und ſeihe die Tinktur durch Löſchpapier.

§ 391.

68.

## Kupfertinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Salmiakgeiſt<br>rektifizirten Weingeiſt | von jedem | 1 Loth |
| Grünſpan | : : | 1 Quent. |

laſſe es ſo lang ſtehen, bis es eine dunkle himmelblaue Farbe erhalten hat.

§. 392.

69.

## Spießglastinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Salpeter | ſ ſ | 3 Pfund |
| Spießglas | ſ ſ | 1 — |

mache dieſe Sepcies zu einem feinem und gut untereinander gemiſchten Pulver, trage es (allzeit einen Löffel voll auf einmal) in einen glühenden Schmelztiegel, laſſe es eine halbe Stunde in einem Schmelzfeuer ſtehen, gieße hierauf die Materie in einen warmgemachten eiſernen Mörſel, reibe ſie zu Pulver, thue ſie, ehe ſie Feuchtigkeit anziehet, in einen Kolben, gieße 3 Pfund tartariſirten Weingeiſt hinzu, laſſe es ſo 3 Tage und Nächte digeriren, und man erhält eine ſehr gute Spießglastinktur.

§. 393.

70.

## Hauptſtärkende Tinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| wilde Baldrianwurzel | ſ | 8 Loth |
| virginianiſche Schlangenwurzel | | 2 — |
| Rosmarinſpitzen | ſ ſ | 1 — |
| weißen Franzwein | ſ ſ | 6 Maas |

digerire dieſes zuſammen 3 Tage lang, ſeihe es durch, und hebe die erhaltene Tinktur in wohlverwahrten Bouteillen auf.

§. 394.

71.

### Münzentinktur.

Man nehme getrocknete Frauenmünzblätter 1 Loth, ſchneide ſie klein, thue ſie in eine Bouteille, gieße 1 Maas Frauenmünzwaſſer darüber, ſtelle ſie 4 Stunden lang an einen warmen Ort, und ſeihe alsdann die Tinktur durch.

§. 395.

72.

### Moſchustinktur.

Man nimmt 2 Quentchen Moſchus, 1 Nöſel rektifizirten Weingeiſt, digerirt es 10 Tage lang, und ſeihet es alsdann durch.

§. 396.

73.

### Rhabarbertinktur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rhabarber | : | : | 4 Loth |
| kleine Cardemomen | | : | 1 — |
| Safran : | : | : | 2 Quent. |
| Bergwein | : | : | 1 Maas |

mace:

maceriré es ohne Hitze, und ſeihe alsdann die Tinktur davon ab.

§. 397.

74.

## Roſentinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| doppelt feinen Zucker | ; | 3 Loth |
| Roſenknospen | ; ; | 1 — |
| Vitriolgeiſt | ; ; | 1 Scrupel |

vermiſche mit dem Vitriolgeiſte 1½ Maas kochendes Waſſer, macerire in demſelben die Roſen, und wenn die Flüſſigkeit erkaltet, ſo ſeihe ſie durch, und ſetze den Zucker hinzu.

§. 398.

75.

## Wermuthtinktur.

Man nimmt von getrockneten blühenden Wermuthſpitzen 8 Loth, rektifizirten Weingeiſt 1 Maas, läßt es 2 Tage eingeweicht ſtehen, ſeihet es alsdann durch, ſetzt zur durchgeſeiheten Flüſſigkeit noch 4 Loth getrocknete Wermuthſpitzen, macerirt es 4 Tage lang, ſeihet es alsdann durch Leinewand, und die erhaltene Flüſſigkeit durch Löſchpapier.

§. 399.

§. 399.

76.

## Bittere Tinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Enzianwurzel | ſ ſ | 4 Loth |
| getrocknete gelbe ſevilianiſche Pomeranzenſchaalen | ſ | 2 — |
| kleine Cardemomen | ſ | 1 — |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas, |

digerire es ohne Hitze, und ſeihe alsdann die Tinktur durch.

§. 400.

77.

## Gewürzhafte Tinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt | ſ ſ | 6 Quent. |
| kleine Cardemomen | ſ | 3 — |
| langen Pfeffer, Ingwer | von jedem | 2 — |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas, |

digerire es ohne Hitze, und ſeihe alsdann die Tinktur davon ab.

§. 401.

§. 401.

78.

## Aromatiſche Tinktur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cardemomen | : | : | 2 Loth |
| Zimt : | : | : | 6 Quent. |
| Angelikſaamen | : | : | 3 — |
| langen Pfeffer | : | : | 2 —. |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | | 1 Maas |

macerire es 7 Tage lang, und ſeihe es alsdann durch Löſchpapier.

§. 402.

79.

## Balſamiſche Tinktur.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Balſam von Copaiva | | : | 3 Loth |
| ——— Peru | : | : | 1 — |
| engliſchen Safran | : | : | 1 Quent. |
| rektifizirten Weingeiſt | | : | 1 Maas |

digerire es in einer Sandhitze, und ſeihe alsdann die Tinktur durch.

§. 403.

80.

Bibergeiltinktur.

Man nehme pulveriſirtes ruſſiſches Bibergeil 4 Loth, höchſtrektifizirten Weingeiſt 1 Maas, digerire es 10 Tage ohne Hitze, und gieße die Tinktur davon ab.

§. 404.

81.

Safrantinktur.

Man nimmt engliſchen Safran 2 Loth, höchſtrektifizirten Weingeiſt 1 Maas, und ſeihet es nach 5tägiger Digeſtion durch.

§. 405.

82.

Diptamwurzeltinktur.

Man nimmt friſche weiße Diptamwurzel 4 Loth, rektifizirten Weingeiſt ein Maas, digerirt es 8 Tage, und ſeihet's alsdann durch Löſchpapier.

§. 406.

83.

Jalappentinktur.

Man nehme gröblich pulveriſirte Jalappe 6 Loth, rektifizirten Weingeiſt 1 Maas; digerire es

es 8 Tage bei gelinder Hitze, und ſeihe alsdann die Tinktur durch Löſchpapier.

§. 407.

84.

Japaniſche Tinktur.

Man nehme Japaniſche Erde 6 Loth, Zimmt 2 Loth, rektifizirten Weingeiſt 1 Maas, digerire es 8 Tage, und ſeihe es alsdann durch Löſchpapier.

§. 408.

85.

Gummilaktinktur.

Man nimmt Löffelkrautgeiſt 1½ Maas, Gummilak 2 Loth, Myrrhen 1 Loth, digerirt es 6 Tage lang in einer Sandhitze, und ſeihet es alsdann durch.

§. 409.

86.

Schwarze Nießwurzeltinktur.

Man nehme ſchwarze Nießwurzel 8 Loth, Kochenille 2 Scrupeln, digerire es in 1 Maas höchſtrektifizirten Weingeiſt, und ſeihe die Tinktur durch Löſchpapier.

§. 410.

§. 410.

87.

## Myrrhentinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Myrrhen | : | 3 Loth |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas |

digerire es im Sandbade, und filtrire die erhaltene Tinktur durch Löſchpapier.

§. 411.

88.

## Myrrhen- und Aloetinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gepülverte Myrrhen | : | 3 Loth |
| hepatiſche Aloe | : | 2 — |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas |

digerire es 6 Tage im Sandbade, und filtrire die erhaltene Tinktur durch Löſchpapier.

§. 412.

89.

## Geiſtreiche Rhabarbertinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rhabarber | : | 2 Loth |
| Myrrhen, Aloe, Zimmt | von jedem | 3 Quent. |

kleine

kleine Cardemomen . . . 3 Loth
Safran . . . 2 Quent.
hőchſtrektifizirten Weingeiſt 1 Maas
digerire es ohne Hitze, und ſeihe die Tinktur zum Gebrauch ab.

§. 413.

90.

## Bittere Rhabarbertinktur.

Man nehme:

Rhabarber . . . 2 Loth
Enzianwurzel . . . 2 Quent.
Virginianiſche Schlangenwurzel 1 —
hőchſt rektifizirten Weingeiſt 1 Maas
digerire es 7 Tage und filtrire dann die Tinktur durch Lőſchpapier.

§. 414.

91.

## Verſüßte Rhabarbertinktur.

Man nehme:

Rhabarber . . . 6 Loth
kleine Cardemomen 1 —
rektifizirten Weingeiſt 1 Maas
digerire es 7 Tage, und nachdem man die Tinktur filtrirt hat; ſo ſetze man 8 Loth gepűlverten Zukkerkant dazu, und digerire ſie nochmals, bis ſich der Zuckerkant aufgelőßt hat.

§. 415.

92.

## Sennesblättertinktur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| ausgetrocknete Roſinen | 1 Pfund |
| Sennesblätter ; | 4 Loth |
| Kümmel ; | 3 — |
| kleine Cardemomen ; | 1 — |
| höchſtrektifizirten Weingeiſt | 2 Maas |

digerire es ohne Hitze, und filtrire die Tinktur durch Löſchpapier.

§. 416.

93.

## Zuſammengeſetzte Sennesblätter-tinktur.

Man nimmt:

| | |
|---|---|
| Sennesblätter ; | 4 Loth |
| pulveriſirte Jalappe ; | 2 — |
| Corianderſaamen ; | 1 — |
| höchſtrektificirten Weingeiſt | 1½ Maas |

digerire es 7 Tage, filtrire alsdann die Tinktur, und ſetze 4 Unzen pulveriſirten Zuckerkant dazu.

§. 417.

## §. 417.

### 94.

### Schlangenwurzeltinktur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| virginianiſche Schlangenwurzel | 6 Loth |
| Kochenille : : | 1 Quent. |
| rektifizirten Weingeiſt : | 1 Maas |

digerire es in einer gelinden Hitze 4 Tage lang, und ſeihe die Flüſſigkeit durch Löſchpapier.

## §. 418.

### 95.

### Magentinktur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| ausgekernte Roſinen : | 8 Loth |
| Zimmt : : : | 1 — |
| Cardemomen, Kochenille } von jedem | 2 Quent. |
| rektifizirten Weingeiſt | 1 Maas |

zerkleinere die Ingredienzien, digerire alles ohne Hitze, und filtrire die Tinktur durch Löſchpapier.

## §. 419.

### 96.

### Tolutaniſche Balſamtinktur.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Balſam von Tolu : | 3 Loth |

rektifizirten Weingeiſt : 1 Maas
digerire es ſolang im Sandbade, bis ſich der Balſam aufgelößt hat, alsdann ſeihe die Tinktur durch.

§. 420.

97.

## Einfache Baldriantinktur.

Man nehme:
wilde Baldrianwurzel : 8 Loth
rektifizirten Weingeiſt : 1 Maas
mache die Wurzel zu einem feinen Pulver, und nach gehöriger Digeſtion filtrire die Tinktur durch Löſchpapier.

§. 421.

98.

## Flüchtige Baldrianwurzel.

Man nehme:
wilde Baldrianwurzel 4 Loth
weinigten Salmiakgeiſt 1 Maas
macerire es 6 Tage in einer engen wohl verwahrten Phiole, und ſeihe es durch.

§. 422.

99.

## Weiße Nießwurzeltinktur.

Man nehme:
weiße Nießwurzeln : 15 Loth

rekti-

rektifizirten Weingeiſt : 2 Maas
digerirt es 10 Tage lang, und filtrire es als: dann durch Löſchpapier.

§. 423.

100.

## Die königliche Tinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Weinſteinſalz | : : | ½ Quent. |
| Moſchus | : : | ½ Scrupel |
| Zibeth | : : | 3 Gran |
| peruvianiſchen Balſam | : | 12 Tropf. |
| Würznelkenöl | : : | 4 — |
| Roſenholzöl | : : | 2 — |

miſche alles untereinander, gieße 4 Loth rektifizirten Weingeiſt hinzu, und laſſe es mehrere Tage in einem wohlverſchloſſenen Gefäße an einem warmen Orte ſtehen, und gieße ſodann den klaren Weingeiſt ab.

§. 424.

101.

## Sonnenthautinktur.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Sonnenthau | : | 4 Hände voll |
| Zimmt | von jedem | 2 Loth |
| Muskatennüſſe | | |
| Muskatenblumen | | |

Würznelken } von jedem ſ 2 Loth
Ingwer }
Moſchus ſ ſ 4 Gran
Weingeiſt ſ ſ 3 Maas

digerire alles zuſammen 20 Tage, *löße* als- dann in der durchgeſeiheten Tinktur 1 Pfund Zucker auf, und verwahre ſie *in* einem genau zugeſtöpfelten Gefäße zum Gebrauch.

§. 425.

102.

## Die gelbe Nerventinktur.*)

Sechs Pfund Schwefelkies, oder, wenn dieſer nicht bei der Hand iſt, Roßſchwefel und 12 Pfund ätzender Queckſilberſublimat werden, nachdem ſie höchſt zart in einem gläſernen Mör- ſel gerieben worden ſind, auf's genaueſte mit- einander vermiſcht. Dieſe Miſchung wird in 2 gleiche Theile getheilt, und jede Hälfte beſon- ders aus einem Kolben mit einem gläſernen Hel- me ſublimirt, wobei nothwendig der Schwefel aus dem Kieſe mit dem Queckſilber aus dem ätzenden Sublimat als ein Zinnober in die Höhe ſteigen muß. Die Sublimation wird mit dem Rückſtande, nachdem er vorher jedesmal auf's neue zerrieben und das erhaltene Sublimat abge-

ſon-

*) Siehe: Karl Gottfried Hagens Lehrbuch der Apo- thekerkunſt, Königsberg und Leipzig, 1781.

ſondert worden, 6 bis 8mal wiederholt, bis alles ätzende Queckſilber völlig zerſetzt iſt. Zu den letztern Sublimationen kann, da nur noch wenig Sublimat aufſteigt, eine Retorte genommen werden, und bei dieſem muß das Feuer allmählig verſtärkt werden; bei den erſtern aber darf daſſelbe nur gemäßigt ſeyn. Nachdem beide Hälften der Miſchung dieſe ſo oft wiederholte Operation überſtanden haben, wird die bei der letzten Sublimation rückſtändig gebliebene Maſſe mit dreimal ſo viel reinem Waſſer in einem gläſernen Gefäße gekocht, und während dem Kochen beſtändig mit einem hölzernen Stabe bewegt. Die Lauge wird dann noch heiß durch Löſchpapier filtrirt, und binnen dem Durchſeihen ſoll man ſchon Kryſtallen daraus anſchießen ſehen. Der Rückſtand wird nachher noch zweimal mit friſchem Waſſer auf dieſelbe Weiſe gekocht und durchgeſeihet. Hierauf werden alle Laugen in eine gläſerne Retorte zuſammen gegoſſen, und wenn alles bis zur Trockne bei gelindem Feuer abdeſtillirt worden, ſo wird dieſes ſo verſtärkt, daß das Eiſen, in Geſtalt dunkelgeblümter Kryſtallen, ſich im Halſe der Retorte ſublimirt. Dieſes Salz wird der freien Luft an einem feuchten Ort ausgeſetzt, bis es ganz zerfloſſen iſt. Hiervon werden endlich 3 Quentchen mit 1 Pfunde des beſten höchſtrektifizirten Franzbrannteweins gemiſcht, der davon eine gelbe braune Farbe bekömmt, die aber, wenn

man ihn in wohlverſtopften Gläſern den Sonnenſtrahlen ausſetzt, gänzlich verbleicht, und ganz weiß und durchſichtig wird.

§. 426.

103.

### Die weiße Nerventinktur.

Dieſe wird aus der Maſſe bereitet, die bei der letzten Sublimation des Eiſenſalzes rückſtändig geblieben, und die, nachdem ſie ebenfalls die Feuchtigkeit der Luft angezogen, mit 12 Pfunden des reinſten höchſtrektifizirten Franzbranntweins übergoſſen wird, den man nach einigen Tagen durch eine angeſtellte Deſtillation ganz davon abzieht.

§. 427.

104.

### Eau d'Arquebuſade.

Der Herr Weinlig verſichert in ſeinem verbeſſerten Branntweinbrenner und Liqueurfabrikanten, dieſes Wundwaſſer nach dem Originale überſetzt zu haben; er ſagt nemlich:

"Dieſes Wundwaſſer kam von ſeiner Entdeckung an, gleich anfangs, in ſehr großen Ruf, ſo wie es mit den Dingen iſt, die einige gute Eigenſchaften haben. Es machte dazumal, als es in Paris aufkam, einen ſehr großen Lärmen, und

man fand faſt kein Haus, wo man nicht eine Bouteille von dieſem Waſſer darin antraf. Der Erfinder davon war Monſ. Lemery, welcher auch in ſeinem Cours de la Chymie, S. 650, davon redet.

Die wahre Compoſition davon aber iſt dieſe, und zwar von dem wahren franzöſiſchen Originale in gutes Deutſch überſetzt, und als ein zeitheriges Geheimniß dem Publikum mitgetheilt.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Wallwurzel mit Blättern und Blüthen<br>Beifuß<br>goldenen Günſel<br>Salbei | von jed. 4 Händev. |
| Betonienblätter<br>große Gänſeblumen<br>Ochſenzungen<br>Sanikel<br>große Braunwurzel<br>kleine Gänſeblumen<br>Odermennige<br>Wegerich<br>Eiſenkraut<br>Fenchel<br>Wermuth | von jedem 2 — |
| Ehrenpreis<br>Fette Henne<br>Johanniskaut | von jedem 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Krauſemünze<br>Schaafgarbe<br>Tabaksblätter<br>Mäuſeöhrchen<br>Yſopp | von jedem | 4 Loth |

Alle dieſe Kräuter werden geſchnitten und zerſtoßen, in große Krüge gethan, und Wein darauf gegoſſen, verbunden, und ſo 8 bis 14 Tage maceriren laſſen, alsdann werden dieſelben in eine Blaſe gethan, und über den Helm gegoſſen. In dem Original, das ich aus ſicherer Hand von Paris erhalten habe, war die eigentliche Quantität des Weins nicht beſtimmt, mithin habe ich auch keinen angeben können.

Auf dieſe ganze hier befindliche Quantität würden ohngefähr 10 Maas Wein genug ſeyn, beſonders da man doch bis zur Trockne das Anbrennen verhüte, wird nicht alles herübergezogen.

Wenn nun, ſagt der Autor dieſes Rezeptes, die erſte Deſtillation mit dem Wein herüber gezogen iſt, ſo nimmt man abermals die nemlichen friſchen Kräuter, ſtößt und ſchneidet ſie wieder klein, und gießt das erſte abgezogene Liquidum wieder darauf, und ſo viel Liquidum es iſt, ſo viel wird auch Spiritus vini rectificatiſſimus dazu geſetzt, und in die Blaſe gethan, hernach bei gelindem Feuer es 8 Tage digeriren laſſen, und endlich, nach den Regeln der Kunſt, über den Helm gezogen, alsdann iſt es fertig.

Dieſes

Dieſes iſt das Wundwaſſer, das in Paris dazumal ein ſo großes Aufſehen und Lärm gemacht hat."

Ob dieſes nun wirklich das wahre Eau d'Arquebuſade iſt, kann ich nicht ſagen. Einer der franzöſiſchen Ausgewanderten, der ſich mit Bereitung der Liqueure und der wohlriechenden Wäſſer beſchäftigt, verſicherte mich, daß folgendes das wahre Eau d'Arquebuſade ſey.

§. 428.

105.

## Ein anderes Eau d'Arquebuſade.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Cardobenediktenwurzel<br>ſchwarze Bruſtbeeren<br>Alantwurzel<br>Fünffingerkraut<br>Huflattigwurzel<br>Violenwurzel<br>Bibernellwurzel<br>Angelikawurzel<br>Baldrianwurzel<br>Zittwerwurzel<br>Meiſterwurzel<br>Kalmuswurzel<br>Eberwurzel<br>Selleriewurzel<br>Galgantwurzel | von jedem 12 Loth |
| Schaafgarbe = = | 8 — |

Meer=

Meerzwiebeln
Süßholz
Schmeerwurzel
Schwarzwurzel
braune Betonien
rothen Beifuß
rothen Enzian
Sennesblätter
Thymian
Lorbeerblätter
Amberkraut
Löffelkraut
} von jedem 8 Loth

Tauſendgüldenkraut
Engelſüß
Dillkraut
Wermuth
Raute
Salbei
Peterſilie
Polei
Saturei
Majoran
Hollunderblumen
Chamillenblumen
Mutterkrautblumen
Körbel
Diptamkraut
} von jedem 4 —

Möhrenſaamen
Paſtinakſaamen
Waſſerfenchel
} vbn jedem 1 —

Anis

| | | |
|---|---|---|
| Anis<br>Angelikſaamen<br>Kümmel<br>Wachholderbeeren | von jedem | 1 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | ½ — |
| Nelkenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Würznelken<br>feinen Zimmt<br>Zibeth | von jedem | 1 Quent. |

Nachdem man alle dieſe Ingredienzien, theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, ſo werden ſie in eine oder mehrere der Menge der Species anpaſſende Flaſchen gethan, 12 Maas guter Landwein darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren geſetzt, ſodann noch 6 Maas guter Spiritus Vini dazu gegoſſen, und einige Tage ſtehen gelaſſen; ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 8 Maas Waſſer, und 3 bis 4 Händen voll Buchenaſche gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

§. 429.

106.

## Noch eine andere Art Eau d'Arquebuſade.

In Quincy's Pharmacopoeja *) die ich bereits bei den Tinkturen benutzt, und bei den Elixiren und Oelen noch benutzen werde, ſtehet folgendes Eau d'Arquebuſade:

Man nimmt:

| | |
|---|---|
| Blätter und Wurzeln von Beinwelle, Salbeiblätter, Güldenpünſel | von jedem 4 Händev. |
| Betonienblätter, Sanikel, Ochſenauge, Großfeigentheekraut, Wegebreit, Odermennig, Eiſenkraut, Wermuth, Fenchel | von jedem 2 — |
| St. Johanniskraut, lange Oſterluzei | von jedem 2 — |

fette

*) D. Joh. Quincy's Pharmacopoeja officinalis et extemporanea, oder: Vollſtändiges Apothekerbuch, 2ter Theil, Leipzig 1785.

| | |
|---|---|
| fette Henne<br>braune Betonien<br>klein Tauſendgüldenkraut | von jed. 1 Loth |
| Schaafgarbe<br>Tabak<br>Mäuſeöhrchen<br>Münz<br>Yſop | v. jed. 1 — |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſo thut man ſie in ein Gefäß, gießt 20 Maas weißen Wein darauf, rührt alles wohl unter einander, verwahrt das Gefäß, digerirt es 20 Tage lang in einer mäßigen Wärme, bringt ſodann das ganze Gemenge auf die Abziehblaſe und deſtillirt es gehörig.

§. 430.

107.

## Aloeelixir.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| Myrrhentinktur | : | 2 Maas |
| Sokoteriſche Aloe<br>Safran | von jedem | 6 Loth |

digerirt es zuſammen, und ſeihet die Tinktur davon ab.

§. 431.

108.

## Vitrioliſirtes Proprietätselixir.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| pulveriſirte Myrrhen<br>pulveriſirte ſokotoriſche Aloe | v. jed. 3 Loth |
| engliſchen Safran | 2 — |
| verſüßten Vitriolgeiſt | 1 Maas |

digerire die Myrrhen mit dem Weingeiſte in einem wohlverwahrten Gefäße 4 Tage lang; thue alsdann die Aloe und den Safran hinzu; digerire es nochmals 4 Tage, laſſe es einige Zeit ſtehen, und gieße das Klare ab.

§. 432.

109.

## Gummiguajakelixir.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| rektifizirten Weingeiſt | 3 Pfund |
| Gummiguajak | 1 — |
| peruvianiſchen Balſam | 3 Quent. |

digerire es 10 Tage, und filtrire es nachher durch Löſchpapier.

## §. 433.

110.

### Beſänftigungselixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Benzoeblumen } | von jedem | 1 Quent. |
| durchfiltrirtes Opium } | | |
| weſentliches Aniſsaamenöl | | ½ — |
| Kampher : | | 2 Scrupel |
| rektifizirten Weingeiſt | | 1 Maas |

digerire und filtrire es durch Löſchpapier.

## §. 434.

111.

### Bruſtelixir.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Balſam von Tolu : | 4 Loth |
| Benzoe : | 3 — |
| Peruvianiſchen Balſam | 2 — |
| engliſchen Safran | 1 — |
| rektifizirten Weingeiſt | 2 Maas |

digerire es 3 Tage lang im Sandbade, und filtrire es ſodann durch Löſchpapier.

## §. 435.

112.

### Vitriolelixir.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| rektifizirten Weingeiſt | 2 Maas |

tröpfle in denſelben nach und nach 12 Loth Vitriolöl, digerire es 3 Tage im Sandbade in einem geringen Grade der Hitze, werfe alsdann

| | | |
|---|---|---|
| Zimmt | : | 3 Loth |
| Ingwer | : | 2 — |
| getrocknete Pfeffermünzblätter | | 1 — |

digerire es nochmals 3 Tage lang im Sandbade, und ſeige es alsdann durch einen gläſernen Trichter.

## §. 436.

### 113.

### Lebenselixir.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Safran | : : | 4 Loth |
| Muskatennüſſe, Muskatenblumen, Zimmt | von jedem | 2 Unzen |
| Würznelken | : : | 1 — |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 3 Quent. |
| rektifizirten Weingeiſt | : | 3 Maas |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten worden ſind, ſo digerire man das Ganze einige Tage, filtrire es, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 437.

## §. 437.

### 114.

### Augsburger Lebenseſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Baldrianwurzel<br>ſchwarze Nieſzwurzel<br>Sůßholz<br>Raute<br>Wermuthknospen<br>Enzianwurzel | von jedem | 3 Loth |
| Aloe<br>Myrrhen<br>florentiniſche Violenwurzel<br>Rhabarber<br>Sennesblätter<br>Zittwerwurzel<br>Tormentillwurzel | von jed. | ½ — |
| Maſtix<br>Zittwer<br>Cardobenediktenkraut<br>Muskatennůſſe<br>Zimmtblůthe<br>Lavendelblůthe | von jedem | ¼ — |
| Kampher<br>Vanille<br>Safran | von jedem | 2 Quent. |

 Nach=

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 8 Maas höchſtrektifizirter Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, und ohngefähr 2 bis 3 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe nebſt 1 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Citronen=, 1 Maas Wermuth=, und 1 Maas Meliſſenwaſſer, dann einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde, gebracht, nach gegebener Vorſchrift deſtillirt, und in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

§. 438.

115.

## Londner Lebenseſſenz.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Angelikwurzel<br>Calmus<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Wermuth<br>Rosmarinblätter<br>Kornblumen<br>Chamillen<br>Wachholderbeeren<br>Betonienblätter<br>Huflattigwurzel | von jedem 4 Loth |

Ehren=

| | | |
|---|---|---|
| Ehrenpreiß | von jedem | 1 Loth |
| große Braunwurzel | | |
| Galgant | | |
| Raute | | |
| Sternanis | von jedem | ½ — |
| Zimmt | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Nelkenblüthe | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Lavendelblüthe | von jedem | 3 Quent. |
| Rosmarinblüthe | | |
| Zimmtblüthe | | |
| Safran | | |

Wenn alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie, nebſt 2 Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth gut gereinigte Potaſche und 6 Maas Spiritus Vini, in eine Flaſche gethan, dieſelbe wohl verwahrt, ohngefähr 6 bis 8 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann mit 4 Maas Waſſer und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, vorſchriftsmäßig deſtillirt, und die erhaltene Flüſſigkeit in wohlverwahrten Bouteillen aufbewahrt.

## §. 439.

### 116.

### Ungariſche Lebenseſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarinblätter | : | 2 Pfund |
| Wermuthknoſpen | von jedem | 1 — |
| Wermuth | | |
| Pfeffermünze | : | 16 Loth |
| Raute | | |
| Sennesblätter | | |
| Meiſterwurzel | | |
| Violenwurzel | von jedem | 6 — |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Apfeldeſinenſchaalen | | |
| Wachholderbeeren | | |
| Thymian | | |
| Schaafgarbe | | |
| Saturei | von jedem | 3 — |
| Citronenmeliſſe | | |
| Dillkraut | | |
| Baldrianwurzel | | |
| Bibernellwurzel | | |
| Cardemomen | | |
| feinen Zimmt | | |
| Muskatennüſſe | von jedem | 3 Quent. |
| Würznelken | | |
| Safran | | |

zers

zerkleinere alle dieſe Ingredienzien, thue ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, werfe einige Loth Weinſteinſalz hinzu, oder in deſſen Ermangelung gereinigte Potaſche, ſtelle die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 4 bis 5 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze, nebſt 3 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe, und deſtillire es nach gegebener Vorſchrift.

§. 440.

117.

## Wiener Lebenseſſenz.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Rosmarinblätter<br>unzeitige Nüſſe | von jedem | 8 Loth |
| Chamillen<br>Raute<br>Calmus<br>Wachholderbeeren<br>Salbei<br>Majoran<br>Krauſemünze<br>Löffelkraut<br>Betonienblätter | von jedem | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Sennesblätter | , | 2 Loth |
| Zimmt<br>Zimmtblüthe<br>Muskatennüſſe<br>Nelkenblüthe | von jedem | ½ — |

mache dieſe Ingredienzien klar, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze auf die Abziehblaſe, gieße 2 Maas Waſſer hinzu, und deſtillire es nach gegebener Anleitung.

## Zweites Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung wohlriechender Wäſſer.

§. 441.

1.

### Eau de Lavande.

Zur Bereitung des Lavendelgeiſtes braucht man nur die Blüthen, oder die Quinteſſenz der Blüthen. Will man aber die Pflanzen dazu nehmen, ſo muß man die oberſten Wipfel, oder die vollblühendſten Aehren wählen, und ſolche in der beſten Jahrszeit bei warmen Wetter entweder vor,

vor, oder unmittelbar nach Sonnenaufgang abſchneiden. Hierauf ſondere man die Blätter von den Aehren und ihren Kelchen ab, laſſe ſie einige Tage im Schatten abtrocknen, thue ſie alsdann in eine große Bouteille, und zwar ſo, daß dieſe über 3 Theile davon angefüllt iſt, gieße 1 auch 2 Quentchen Ol. Vitriol. darauf, ſchüttle alles wohl unter einander, laſſe es einige Stunden in dieſer Verfaſſung ſtehen, gieße hierauf von dem beſten Spiritus Vini darüber, binde die Bouteille wohl mit Blaſe zu, und laſſe die Lavendelblumen ohngefähr 14 Tage bei gelinder Wärme maceriren. Nach Verlauf dieſer Zeit thue man das ganze Infuſum in eine Blaſe, gieße 1 auch 2 Maas Waſſer hinzu, und deſtillire es gehörig herüber, die erhaltene Flüſſigkeit hebe man in einer Bouteille zum Gebrauch auf.

## §. 442.

### 2.

### Eau de Lavande Compoſée de Montpellier.

Man nehme:

Lavendelblüthe : 4 Pfund

ſchneide dieſe klein, thue ſie nebſt 6 Maas Spiritus Vini in eine Bouteille, laſſe es 14 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe es alsdann, nebſt 2 Maas Waſſer und $1\frac{1}{2}$ Loth Potaſche, auf

 die

die Abziehblaſe, ziehe es gehörig ab, und gieße aldann Folgendes hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | : | ½ Loth |
| Cederöl | : | 1 Quent. |
| Bergamottenöl, Lavendelöl | von jedem | ½ — |
| Zimmtöl | : | 8 Tropfen |
| Rhodiſerholzöl | : | 5 — |

miſche es wohl unter einander und filtrire es.

§. 443.

3.

Eau de Lavande Compoſée de Monſ. Guſtave.

Man verfertiget dieſes Waſſer eben ſo, wie das vorige; allein, wenn der Spiritus oder das Eau de Lavende herüber iſt, ſo tröpfelt man unter 1 Maas deſſelben:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl | : | 1 Quent. |
| Kümmelöl, Lavendelöl, Fenchelöl, Neroliöl, Moſchuseſſenz | von jedem | ½ — |
| Thymianöl | : | 1 Gran |

ſchütelt alles wohl unter einander, hebt es in einer mit Blaſe verbundenen Bouteille einige Wochen auf, und filtrirt es ſodann.

§. 444.

## §. 444.

4.

### Eau melilote composée.

Man nehme:

blühende Spitzen des gelbblühenden Steinklees, ſondere ſie von den Stielen ab, ſchneide ſie ganz klein, thue friſch abgeſchälte Citronenſchaalen, ſo viel man will, und es das Verhältniß zu der Menge des Steinklees erheiſcht, dazu; nehme ſodann auf 4 Pfund dieſes Gemenges:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe, Würznelkchen | von jedem | 2 Loth |
| Cardemomen | ſ | 1 — |
| feinen Zimmt | ſ | ½ — |
| ganze Lorbeeren, Lavendelblumen | von jedem | 1 Quent. |

zerſtoße alles gröblich, miſche einige Hände voll Salz dazu, thue alles nebſt 2 Maas des beſten Spiritus Vini in eine gläſerne Retorte, laſſe es etliche Tage digeriren, deſtillire es ſodann wie gewöhlich, und hebe die erhaltene Flüſſigkeit zum Gebrauch auf.

## §. 445.

5.

### Eau de la reine d'Hongrie.

Man nehme eine Parthie der beſten Spizzen eben blühender Rosmarin, vermiſche ſelbige mit

mit friſchen Lavendelblumen, thue ſolche in eine große gläſerne Phiole, gieße den allerbeſten Spiritus Vini darauf, laſſe es etliche Tage in einer Sandkapelle digeriren, bringe es ſodann in eine gut verzinnte Blaſe, werfe etwas Salz dazu, und ziehe den Spiritus davon herüber.

§. 446.

6.

## Nelkenwaſſer.

Man ſuche Nelken von dunkelrother Farbe, gutem Geruche, und nehme ſolche, nachdem ſie kurz nach Aufgang der Sonne bei trockener Witterung geſammelt worden, befreie ſie von ihren Kelchen, wiege 20 Pfund davon ab, ſtampfe ſie mit 1 Pfund Kochſalz in einen marmornen Mörſer zu einem Teige, rühre dieſes mit 4 Maas Waſſer an, ſtelle es in eine Wärme, die einige Grad über die Luftwärme geht, drücke den Teig alsdann ſtark aus, gieße die Flüſſigkeit in eine Blaſe, verdünne die Treſtern mit 3 Maas laulichten Waſſer, erhalte das Gemenge 3 Stunden lang bei temperirter Wärme, laſſe es erkalten, drücke es aus; gieße dieſen Aufguß zu dem erſtern, deſtillire es im Waſſerbade ſo lang, bis das Herübergehende ganz ohne Geruch iſt. Nun nehme man 16 Loth Gewürznelken, ſtoße dieſe klar, ſchütte ſie mit dem vorher Erhaltenen in eine Blaſe, gieße 4 Maas Spiritus Vini

hinzu,

hinzu, und deſtillire es im Waſſerbade gehörig herüber.

§. 447.

7.

Pomeranzenblüthenwaſſer.

Man nehme 12 Pfund Pomeranzenblüthen, breche die Kelche und Stengel davon, ſchütte die Blumenblätter und Staubfäden in eine Flaſche im Waſſerbade, gieße 4 Maas Waſſer hinzu, und deſtillire es. Die Kelche und Stengel zerſtoße man gelinde, ſchütte ſie nebſt 4 Maas Waſſer in eine wohlverſchloſſene Pfanne, erhalte ſie einige Stunden lang in einem hohen Grade der Wärme, nehme ſie ſodann vom Feuer, laſſe die Flüſſigkeit erkalten, bringe ſie alsdann zu obigem in eine Blaſe, und deſtillire es miteinander im Waſſerbade.

§. 448.

8.

Meliſſenwaſſer.

Man nehme 16 Pfund Meliſſe, waſche ſie ſauber, ſtoße ſie mit etwas Kochſalz in einem Mörſel, thue die Maſſe in einen irdenen Topf, gieße etwas Waſſer darüber, bedecke den Topf wohl, ſtelle denſelben in eine temperirte Wärme und zwar ſo lang, bis die Meliſſe ihren gruſichten Geruch und Geſchmack verlohren hat; drücke ſie

ſie ſodann unter einer Preſſe wohl aus, bringe die erhaltene Flüſſigkeit in eine Blaſe, ſchütte über das Zurückgebliebene etwas lauwarmes Waſſer, laſſe es 24 Stunden in Digeſtion ſtehen, preſſe es ſodann aus, gieße dieſe Flüſſigkeit zu der vorigen, und deſtillire es ſolang, bis man die Hälfte der in die Blaſe gegoſſenen Flüſſigkeit erhalten hat.

## §. 449.

### 9.

### Roſenwaſſer.

Man pflücke 20 Pfund Roſenblätter von einem ſtarken angenehmen Geruche vor Aufgang der Sonne ab, ſtoße ſie in einem marmornen Mörſel zu einem Teige, ſchütte dieſen in ein irdenes Gefäß, gieße 3 Maas Waſſer, in welches man 1 Pfund Kochſalz geworfen, darüber, ſtelle das Gefäß in eine temperirte Wärme, preſſe ſodann die Maſſe durch ein ſauberes Tuch, gieße über die Trebern nochmals 2 Maas lauwarmes Waſſer, ſtelle es ebenfalls 5 Stunden in temperirte Wärme, preſſe es aus, bringe die hierdurch erhaltene Flüſſigkeit nebſt der vorigen in eine Blaſe im Waſſerbade, und deſtillire ſie ſo lang, bis ſie ohne Geruch iſt. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieße man in $\frac{1}{8}$tel Nöſel Spiritus Vini 6 Tropfen Cederöl und 4 Tropfen Ambraeſſenz, und miſche dann dieſes, wenn es ſich gehörig

hörig aufgelößt hat, unter das erhaltene Roſen- waſſer.

§. 450.

10.

Eau admirable.

In 8 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini gieße man folgende Oele und Eſſenzen:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblumenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 Loth |
| Zimmtblüthenöl<br>Neroliöl<br>Bergamottenöl | von jedem | ½ — |
| Nelkenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 1 Quent. |
| Anisöl<br>Zimmtöl<br>Jasminöl | von jedem | 6 Tropfen |

vermiſche alles gut, filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es an einem kühlen Orte in gutverwahrten Bouteillen auf.

§. 451.

11.

Eau royale.

In 6 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

Oleum

| | | |
|---|---|---|
| Oleum de Portugall. | ; | 2 Loth |
| Oleum ſerpilli<br>Oleum aurantior | von jedem | 1 — |
| Oleum Coryophillor.<br>Eſſentia Moſchi<br>Eſſentia Ambrae | von jedem | 1 Quent. |
| Oleum Cinnamomi | ; | 10 Tropf. |

Wenn ſich alles aufgelößt hat, ſo wird es filtriret, und in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

## §. 452.

### 12.

### Eau de Millefleurs.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| trockne Roſenblätter | ; | 1 Pfund |
| Violenblüthe | ; ; | ½ — |
| Lavendelblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe | von jedem | 3 Loth |
| Thymianblüthe<br>Violenwurzel<br>feinen Zimmt<br>Würznelken | von jedem | 2 — |
| engliſches Gewürz<br>Cardemomen<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

Sterns

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis<br>Fenchel<br>Franzoſenholz | von jedem | 3 Quent. |
| Vanille<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 2 — |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche, nebſt 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth gereinigte Potaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 12 bis 14 Tage in temperirte Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 3 Maas Brunnen:, 1 Maas Roſen:, 1 Maas Meliſſen:, 1 Maas Pomeranzen:, und 1 Maas Citronenwaſſer, einem Stücke ſchwarzer Brodrinde und einigen Händen voll Buchenaſche gebracht, und gehörig deſtillirt.

In den nun erhaltenen Geiſt gieße folgende Oele und Eſſenzen hinein, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem | 8 Tropf. |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Violenblüthenöl | von jedem | 6 — |

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthenöl<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 3 Tropf. |
| Sternanisöl<br>bitteres Mandelöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Fencheleſſenz<br>Kümmeleſſenz | von jedem | 4 — |
| ſüßes Mandelöl<br>Neroliöl<br>Ambraeſſenz<br>Thymianöl | von jedem | 3 — |
| Bergamottenöl<br>Cederöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 2 — |
| Citronenöl<br>Vanilleöl | von jedem | 1 — |

miſche alles wohl untereinander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 453.

13.

## Eau de Pot-Pourri.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 8 Loth |
| Pomeranzenblüthe | , | 2 — |

Mus-

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe ⸗ | | 2 Loth |
| feinen Zimmt<br>Lavendelblüthe<br>Vanille | von jedem | ½ — |

zerkleinere ſämmtliche Ingredienzien, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, werfe 3 Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung einige Loth gut gereinigte Potaſche hinzu, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 12 bis 14 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge nebſt 4 Maas Brunnen ⸗, 1 Maas Pomeranzen ⸗, und 1 Maas Roſenwaſſer, einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

In den nun erhaltenen Geiſt gieße man folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzeneſſenz ⸗ | | 1 Loth |
| Pomeranzenöl ⸗ | | ½ — |
| Pomeranzenblüthenöl | | ¼ — |
| Citronenöl ⸗ ⸗ | | 2 Quent. |
| ſüßes Mandelöl<br>Sternanisöl<br>Zimmtöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 1 — |
| Aniseſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Kaffeeöl<br>Carminativöl | von jedem | 4 Tropfen |

| | | |
|---|---|---|
| Roſenöl<br>Bergamottenöl<br>Siebenſaamenöl<br>Venusöl | von jedem | 1 Tropfen |

rühre alles wohl unter einander, filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es zum beliebigen Gebrauch in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

### §. 454.

### 14.

### Eau d'Arèthuſe.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Florentiniſche Violenwurzel | | 2 Pfund |
| Zimmtblüthe | : | 7 Loth |
| Violenblüthe | : | 5 — |
| Weinſteinſalz | : | 4 — |
| Cardemomen<br>bittere Mandeln<br>Muskatenblüthe<br>Süßholz | von jedem | 3 — |
| Baſilikumkraut<br>Pomeranzenſchaalen<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |
| Benzoe<br>Lavendelblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Vanille | von jedem | 3 Quent. |

Nach=

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſtoßen, theils klar geſchnitten, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme geſetzt, ſodann nebſt 6 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

In die erhaltene Flüſſigkeit gieße folgende Oele und Eſſenzen hinein, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| ungariſche deſtillirte Meliſſeneſſenz | | 3 Loth |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 1 — |
| Agtſteineſſenz<br>Aniseſſenz<br>Citroneneſſenz | von jedem | ½ — |
| Roſenöl<br>Venusöl<br>Vanilleöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmtöl | von jedem | 3 Quent. |
| Nelkenblüthenöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl<br>Neroliöl<br>Jasminöl<br>Lavendelblüthenöl | von jedem | 1 Quent. |

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>Pomeranzenöl<br>Thymianöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Fenchelöl<br>Siebenſaamenöl<br>Roſenöl | von jedem | 2 — |

vermiſche alles wohl, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es in Bouteillen zum Gebrauch auf.

## §. 455.

### 15.

### Eau favorite.

Folgende Oele und Eſſenzen gieße in 8 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Cederöl | von jedem | 2 Loth |
| Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Neroliöl | von jedem | 1 — |
| Thymianöl<br>Pomeranzenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Venusöl | von jedem | 1 Quent. |
| Zimmtöl<br>Nelkenöl<br>Roſenöl | von jedem | 10 Tropfen |

miſche

miſche alles wohl unter einander, filtrire es durch Löſchpapier, nachdem ſich die Oele aufgelößt haben, und hebe es an einem kühlen Ort, in gutverwahrten Bouteillen, auf.

### §. 456.

### 16.

### Eau de fleurs de Roſes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenblätter | : | 6 Pfund |
| Roſenholz | : | 2 — |
| Violenblüthe | : | $\frac{1}{2}$ — |
| Florentiniſche Violenwurzel | | 8 — |
| Zimmtblüthe | von jedem | 2 Quent. |
| Jasminblumen | von jedem | 2 Quent. |
| Pomeranzenblüthe | von jedem | 2 Quent. |
| Lavendelblüthe | von jedem | 2 Quent. |

ſtoße die Roſenblätter und Violenblüthe zu einem Brei, die übrigen Ingredienzien zerkleinere gehörig, thue alles in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche, werfe 4 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth gutgereinigte Potaſche hinzu, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 4 bis 6 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 6 Maas Waſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es gehörig.

Zu der nun erhaltenen Flüſſigkeit gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Roſenöl | | 2 Loth |
| Rhodiſerholzöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Jasminöl<br>Sternanisöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | ½ — |
| Pomeranzeneſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Fencheleſſenz | von jedem | ¼ — |
| Kümmeleſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Venusöl<br>Rosmarineſſenz<br>Bergamotteneſſenz | von jedem | 2 Quent. |
| Zimmtöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Würznelkenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Muskatenöl<br>Kaffeeöl | von jedem | ½ — |

miſche alles wohl unter einander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier und hebe dieſes ſehr angenehm riechende Waſſer in wohlverwahrten Bouteillen auf.

§. 457.

17.

## Eau de fleur de Jasmin.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| von den Kelchen wohlgereinigte Jasminblumen | | 8 Pfund |
| doppelte Violen | | 1 — |
| Gartennelken, Roſen | von jedem | ½ — |
| Violenwurzel | | 4 Loth |
| Anis, Fenchel | von jedem | 1 Loth |
| Zimmt, Muskatennüſſe, Nelkenblüthe, Vanille | von jedem | 2 Quent. |
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen, Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 1 — |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, ſo werden ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche gethan, 3 Loth Weinſteinſalz hinzu geworfen, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 5 bis 7 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt einigen Lothen Kochſalz, einem Stück

ſchwarzer Brodrinde, und 6 Maas Waſſer gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

In den erhaltenen Geiſt gieße man folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminöl | : | 3 Loth |
| Roſenöl<br>Muskatenblüthenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Rosmarinöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem | 1 Quent. |
| Vanilleöl<br>Kaffeeöl<br>Venusöl<br>Anisöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl | von jedem | 5 Tropfen |
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Bergamottenöl | von jedem | 4 — |
| Carminativöl<br>Nelkenöl | von jedem | 2 — |

miſche alles unter einander, und nachdem ſich die Oele aufgelößt haben, ſo fülle man es auf Bouteillen, verwahre ſolche gut, und lege ſie an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch.

### §. 458.

### 18.

## Eau de Thèrèſe.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| florentiniſche Violenwurzel<br>Steinklee<br>Violenblüthe<br>Schlüſſelblumen<br>Gartennelken<br>Citronenmeliſſe<br>Roſenblätter<br>Rosmarinblätter | von jed. 4 Loth |
| Rosmarinblüthe<br>Maiblumen<br>Lavendelblüthe<br>Sternanis<br>Anis<br>Fenchel<br>Dillſaamen<br>Peterſilienſaamen | von jedem 2 — |
| Sellerieſaamen<br>Kümmel<br>Roſenholz<br>Cardemomen<br>Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem 2 — |
| feinen Zimmt<br>Würznelken | von jedem 3 Quent. |

Mus=

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | 3 Quent. |
| Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Nelkenblüthe | von jedem | 1 — |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species entſprechende Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth gereinigte Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche recht wohlverwahrt, ohngefähr 3 bis 4 Tage in temperirte Wärme geſetzt, ſodann nebſt einigen Händen voll Buchenaſche, einem Stücke ſchwarzer Brodrinde und 2 Maas Brunnen :, 1 Maas Roſen :, 1 Maas Meliſſen :, 1 Maas Pomeranzenblüthen :, 1 Maas Lavendelblüthen :, 1 Maas Rosmarinblüthen :, und 1 Maas Nelkenblüthenwaſſer gebracht, und nach der mehrmalen gegebenen Vorſchrift deſtillirt.

Hat man nun dieſe Arbeit vorſchriftsmäßig verrichtet, ſo gieße man folgende Eſſenzen und Oele hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Bergamotteneſſenz<br>Kräutereſſenz<br>Aniseſſenz | von jedem | 20 Tropf. |

Citro:

| | | |
|---|---|---|
| Citroneneſſenz<br>Holzeſſenz | von jedem | 20 Tropf. |
| Ambraeſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Agtſteineſſenz<br>Pomeranzenöl<br>Zimmtöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 10 — |
| Nelkenöl<br>Kaffeeöl<br>Venusöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Violenblüthenöl<br>Jasminöl | von jedem | 5 — |
| Vanilleöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Cederöl<br>Roſenöl | von jedem | 3 — |
| Anisöl<br>Thymianöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem | 2 — |

miſche alles wohl untereinander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, fülle es auf Bouteillen, und ſtelle ſolche bis zum künftigen Gebrauch an einen kühlen Ort.

§. 459.

## §. 459.

### 19.

### Eau de la Reine de France.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Jasminblumen | | |
| Thymian mit der Blüthe | | |
| Rosmarinblätter | von jedem | 2 Loth |
| Rosmarinblüthe | | |
| Citronenmeliſſe | | |
| türkiſche Meliſſe | | |
| canariſche Meliſſe | | |
| Lavendelblüthe | | |
| Pomeranzenblüthe | von jedem | 1 — |
| Violenblüthe | | |
| Schlüſſelblumen | | |
| florentiniſche Violenwurzel | | |
| Zimmtblüthe | von jed. | ½ — |
| Muskatenblüthe | | |
| Nelkenblüthe | | |
| Baſilikumkraut | | |
| Steinklee | | |
| Roſenblätter | | |
| Sternanis | von jedem | ½ — |
| Anis | | |
| Fenchel | | |
| Citronenſchaalen | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |

Würz-

| | | |
|---|---|---|
| Würznelken<br>feinen Zimmt<br>Muskatennüſſe<br>veritablen Zibeth<br>Vanille | von jedem | 3 Quent. |

Wenn alle dieſe Ingredienzien gehörig zerkleinert ſind, ſo thue ſie in eine Flaſche, gieße 12 Maas Spiritus Vini darüber, werfe einige Loth Weinſteinſalz hinzu, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 10 bis 12 Tage in gelinde Wärme, bringe ſodann das Ganze nebſt einigen Händen voll Buchenaſche, einem Stück ſchwarzer Brodrinde 3 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, 1 Maas Rosmarin-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire es nach gegebener Anleitung, und gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| peruvianiſchen Balſamgeiſt<br>Pomeranzeneſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Zimmteſſenz<br>Bergamotteneſſenz<br>Roſeneſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | v. j. | 2 Quent. |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Vanilleöl | von jed. | 1 — |

Anis

| | | |
|---|---|---|
| Anisöl<br>Fenchelöl<br>Cederöl | von jedem | 1 Quent. |
| Muskatenöl<br>bitteres Mandelöl<br>Nelkenöl<br>ſüßes Mandelöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Bergamottenöl<br>Lavendelöl<br>Jasminöl<br>Roſenöl<br>Pomeranzenöl | von jedem | 4 Tropfen |

miſche alles untereinander, filtrire und hebe es in wohlverwahrten Bouteillen an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf.

§. 460.

20.

## Eau de ſerpulette.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Thymian mit der Blüthe | | 8 Pfund |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedem | 2 Loth |
| Lavendelblüthe<br>Citronenmeliſſe<br>Sternanis<br>Fenchel | von jedem | ½ Loth |

Pome:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthe<br>Zimmtblüthe<br>feinen Zimmt<br>Jasminblumen | von jedem | 1 Quent. |
| Vanille | : : | ½ — |

mache alle dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 5 bis 6 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze, nebſt 4 Maas Brunnen-, 1 Maas Meliſſen-, und 1 Maas Lavendelblüthenwaſſer, einigen Händen voll Kochſalz, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Zu dem erhaltenen Geiſt gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Thymianöl | : : | 4 Loth |
| Lavendelöl<br>Salbeiöl | von jedem | 2 — |
| Cederöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 2 — |
| Neroliöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Zimmtöl<br>Nelkenblüthenöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Roſenöl | : : | 2 — |

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Citronenöl<br>Venusöl<br>Kaffeeöl | von jedem | 2 Tropfen |
| Fenchelöl<br>Vanilleöl | von jedem | 1 — |

miſche alles wohl unter einander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, fülle es auf Bouteillen, verwahre ſolche recht gut, und lege ſie an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch.

§. 461.

21.

## Eau de Cypre.

In 16 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Aniseſſenz<br>Fencheleſſenz | von jedem | 2 Loth |
| Holzeſſenz<br>Kräutereſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Bergamotteneſſenz<br>Citroneneſſenz | von jedem | 1 — |
| Roſenöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl | von jedem | ½ — |

Ve-

| | | |
|---|---|---|
| Venusöl | : : | ½ Loth |
| Pomeranzenöl<br>bitteres Mandelöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 Quent. |
| Nelkenöl<br>Thymianöl | von jedem | ¼ — |
| Cederöl<br>Zimmtöl<br>Muskatenöl | von jedem | 4 Tropfen |
| Kaffeeöl | : : | 2 — |

miſche alles gut untereinander, fülle es, wenn ſich die Oele aufgelößt haben, in Bouteillen, und hebe ſolche bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort auf.

§. 462.

22.

## Eau de Souabe.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Steinklee<br>türkiſche Meliſſe<br>Roſenblätter<br>Violenblüthe | von jedem | 3 Pfund |
| florentiniſche Violenwurzel | | 8 Loth |
| Cardemomen<br>Sternanis<br>Anis<br>Kümmel | von jedem : | 3 — |

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel<br>Potaſche | von jedem | 3 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Würznelken | von jedem | 3 Quent. |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen | von jedm | 2 — |
| Muskatennüſſe | : | 1 — |

miſche alles wohl untereinander, filtrire es ſobald ſich die Oele aufgelößt haben, durch Löſchpapier, fülle es auf Bouteillen, und ſtelle ſie an einen kühlen Ort.

## §. 463.

### 23.

### Eau d'Ambre.

In 8 Maas rektifizirten Spiritus Vini gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Ambraeſſenz | : | 2 Loth |
| Citroneneſſenz<br>Aniseſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Holzeſſenz | von jedem | 1 — |
| Bergamottenöl<br>Cederöl | von jedem | 15 Tropfen |
| Zimmtblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Rosmarinöl | von jedem | 3 — |

miſche

miſche alles unter einander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, und hebe es in wohlverwahrten Bouteillen auf.

§. 464.

24.

Eau de Muſi.

In 6 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini gieße folgende Eſſenzen und Oele, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz<br>Pomeranzeneſſenz<br>Fencheleſſenz | von jedem | 2 Loth |
| Cederöl<br>Nelkenöl<br>Venusöl<br>Zimmtöl | von jedem | 3 Quent. |

miſche alles wohl unter einander, filtrire es, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 465.

25.

Eau ſanspareille.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Violenblüthe<br>Roſenblätter<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 Loth |

| | | |
|---|---|---|
| Sternanis<br>Anis<br>Franzoſenholz<br>Cardemomen | von jedem | ½ Loth |
| Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt<br>Vanille | von jedem | 2 Quent. |

Wenn ſämmtliche Ingredienzien gehörig zerkleinert ſind, ſo werden ſie in eine Flaſche gethan, 10 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, 2 Loth Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 5 bis 6 Tage in gelinde Wärme geſetzt, digeriren laſſen, ſodann auf die Abziehblaſe gebracht, und mit 4 Maas Waſſer, einigen Händen voll Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Zu dem erhaltenen Geiſte gieße folgende Eſſenzen und Oele, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Citroneneſſenz | von jedem | 2 Loth |
| Pomeranzeneſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Sterniseſſenz | von jedem | 1 — |
| Fencheleſſenz<br>Kümmeleſſenz<br>Kräutereſſenz | von jedem | |
| Roſenöl<br>Siebenſaamenöl | von jedem | 12 Tropf. |

bitte=

| | | |
|---|---|---|
| bitteres Mandelöl<br>Nelkenöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 12 Tropf. |
| Citronenöl<br>Venusöl<br>Vanilleöl<br>Bergamottenöl<br>Sternanisöl | von jedem | 8 — |
| Fenchelöl<br>Lavendelöl<br>Pomeranzenöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | 4 — |

Wenn ſich die Oele aufgelößt, und mit den Eſſenzen unter den erhaltenen Geiſt wohl vermiſcht worden ſind, ſo filtrire ihn durch Löſchpapier, fülle ihn auf Bouteillen, verwahre ſolche mit guten Pfropfen oder Stöpfeln, und lege ſie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

§. 466.

26.

### Eau de Franchipane.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Spiritus Vini | ; | ; | 6 Maas |

gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lavendelöl | ; | ; | 3 Loth |
| Moſchuseſſenz | ; | ; | 2½ — |
| Ambraeſſenz | ; | ; | 2 — |

Cederöl , , 1 Loth
Bergamottenöl , ½ —
Zimmtblüthenöl } von jedem 1 Quent.
Vanilleöl
Rhodiſerholzöl
Nelkenöl

miſche, ſobald ſich die Oele aufgelößt haben, alles wohl untereinander, filtrire es, und hebe es an einem kühlen Orte zum künftigen Gebrauche auf.

§. 467.

27.

Eau de Cologne.

Man nehme:

Roſenblätter } von jedem 2 Loth
Steinklee
Lavendelblüthe
Rosmarinblüthe

Violenblüthe } von jedem 1 —
Citronenmeliſſe
Nelkenwurzel
Rhodiſerholz
Franzoſenholz
Saſſafraß

Rosmarin } von jedem ½ —
Cardemomen
Pomeranzenſchaalen

Citro-

| | | |
|---|---|---|
| Citronenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Würznelken | von jedem | ½ Loth |
| feinen Zimmt<br>Zimmtblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Sternanis<br>Fenchel | von jedem | 2 Quent. |
| Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | ½ — |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche gethan, 4 Loth Weinſteinſalz oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth gereinigte Potaſche hinzugeworfen, 16 Maas guter Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht gut verwahrt, ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in temperirte Wärme zum Digeriren geſetzt, ſodann nebſt 4 Maas Brunnen=, 1 Maas einfaches Roſen=, 1 Maas einfaches Pomeranzen=, 1 Maas einfaches Citronen=, 1 Maas einfaches Meliſſen=, und 1 Maas gleichfalls einfaches Pomeranzenblüthenwaſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stücke ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe gebracht, und auf vorgeſchriebene Art deſtillirt.

In die nun erhaltene Flüſſigkeit gieße man folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Serpulet<br>Bergamottenöl<br>Fenchelöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Cederöl | von jedem | 1 Loth |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl<br>bitteres Mandelöl<br>Kümmelöl<br>Lavendelöl<br>Anisöl | von jedem | ½ — |
| Citronenöl<br>Thymianöl<br>Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>peruvianiſchen Balſamgeiſt | v. j. | 2 Quent. |
| Citroneneſſenz<br>Neroliöl<br>Venusöl | von jedem | 1 — |
| Zimmtöl<br>Jasminöl<br>Rhodiſerholzöl | von jedem | 5 Tropfen |

Wenn ſich die Oele ordentlich aufgelößt haben, ſo rühre oder ſchütte alles wohl unter einander, filtrire dieſes ſehr angenehm riechende Waſſer durch Löſchpapier, fülle es auf Bouteillen, welche aber mit guten Stöpfeln verſehen werden müſſen, und lege ſie an einen kühlen Ort bis zum beliebigen Gebrauche.

## §. 468.

### 28.

### Eau des Carmes.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| blühende türkiſche Meliſſe | | 1 Pfund |
| Citronenmeliſſe | | ½ — |
| Florentiniſche Violenwurzel<br>Weinſteinſalz<br>Rosmarin<br>Steinklee | v. jed. | 6 Loth |
| Maiblumen<br>Violenblumen<br>Lavendelblüthe<br>Nelkenblüthe<br>weißen Zimmt | von jedem | 3 — |
| Anis<br>Fenchel<br>Citronenſchaalen<br>Paradieskörner | von jedem | ½ — |
| Cardemomen<br>Muskatennüſſe<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

zerkleinere dieſe Ingredienzien gehörig, thue ſie in eine Flaſche, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze ſie 8 bis 10 Tage wohl verwahrt in gelinde Wärme, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 2 Maas Waſſer, einigen Lothen Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde auf die Abziehblaſe, und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Iſt

Iſt dieſe Arbeit ordentlich verrichtet, ſo gieße in den erhaltenen Geiſt folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Carminativöl<br>Venusöl<br>Zimmtöl | von jedem | 1 Loth |
| Nelkenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 2 Quent. |
| Citronenöl<br>ſüßes Mandelöl<br>Jasminöl<br>Cederöl<br>Neroliöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Pomeranzenblüthenöl | von jedem | 4 Tropfen |

miſche alles wohl unter einander, filtrire es, wenn ſie die Oele aufgelößt haben, und hebe es in Bouteillen an einem kühlen Orte zum künftigen Gebrauch auf.

## §. 469.

### 29.

### Eau de Luce.

Ueber die Bereitungsart dieſes vortrefflichen Waſſers ſagt Herr Weinlig in ſeinem verbeſſerten Branteweinbrenner und Liqueurfabrikanten, Seite 127, folgendes:

"Man

"Man verfertiget dazu einen guten flüchtigen Spiritus ſalis ammoniaci mit lebendigen Kalk. Nemlich man thut in eine gläſerne Retorte

| | |
|---|---|
| geſtoßenen Salmiak | ½ Pfund |
| Potaſche : : | ½ — |
| geſtoßenen ungelöſchten Kalk | ¼ — |

darauf gießt man 3 Pfund Spiritus rectificat. vini, rüttelt es ſehr gut unter einander, und legt die Retorte in eine Sandkapelle, ſtößt einen dergleichen Kolben vor, welcher theils mit naſſer Blaſe, theils mit Papier gut zu geklebt und verbunden iſt, denn der Spiritus iſt ſehr flüchtig. Dieſer Spiritus wird ganz langſam tropfenweis herüber gezogen, daß ohngefähr ein Theil davon zurück bleibt. Von dieſem Spiritus wird z. B. 1 Pfund genommen, und zu demſelben werden 2 Quentchen des allerweißeſten Olei ſuccini gethan, ingleichen 2 Quentchen weiße venetianiſche Seife. Die Seife wird vorher in ein wenig Waſſer ganz aufgelößt und darunter gemiſcht. Man rüttelt alles ſehr gut untereinander, damit es wie Milch ausſiehet. Dieſes Riechwaſſer muß die Eigenſchaft haben, daß es ſich nicht ſetzt, ſondern beſtändig milchicht bleibt. Die Gläſer worein es gefüllt wird, müſſen mit naſſer Blaſe verbunden werden, damit der flüchtige Spiritus nicht verriecht.

§. 470.

## §. 470.

### 30.

### Eau de Portugal.

Man gieße unter 6 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini folgende Oele, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Oleum de Portugall. | | 1 Loth |
| Oleum de Cedro, Eſſentia Moſchi, Eſſentia Ambrae | von jedem | ½ — |
| Oleum Bergamotto, Oleum aurantior., Oleum Neroli | von jedem | 1 Quent. |
| Oleum Lavendulae, Oleum Serpilli, Oleum foeniculi, Oleum Carvi | von jedem | 4 Tropf. |

Wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo miſche man alles wohl untereinander, filtrire es, fülle es auf Bouteillen, und hebe es an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

## §. 471.

### 31.

### Eau de Bergamotte.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenſchaalen, Citronenſchaalen | von jedem | 4 Loth |

Pome-

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthe | | |
| Violenblüthe | | |
| Muskatennüſſe | von jedem | 1 Loth |
| Vanille | | |

zerkleinere dieſe Ingredienzien, thue ſie in eine Flaſche, werfe 2 Loth Weinſteinſalz hinzu, gieße 8 Maas Spiritus Vini darüber, ſetze die Flaſche wohl verwahrt, ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren, bringe ſodann das Gemenge, nebſt einigen Händen voll Kochſalz, einem Stück ſchwarzer Brodrinde, und 4 Maas Waſſer auf die Abziehblaſe, und verfahre auf bekannte Art.

In den nun erhaltenen Geiſt gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenöl | | |
| Zimmtblüthenöl | | |
| Vanilleöl | von jedem | ¼ Loth |
| Nelkenblüthenöl | | |
| Moſchuseſſenz | | |
| Neroliеſſenz | von jedem | 2 Quent. |
| Citroneneſſenz | | |
| Zimmtöl | | |
| Rhodiſerholzöl | | |
| Zimmtblüthenöl | von jedem | 1 — |
| Lavendelöl | | |
| Muskatenblüthenöl | | |

miſche alles, nachdem ſich die Oele aufgelößt haben, wohl unter einander, filtrire es durch Löſchpapier,

pier, fülle alsdann dieſes Waſſer auf Bouteillen, und hebe es an einem kühlen Orte auf.

§. 472.

32.

## Eau de Baſilic.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Baſilikumkraut | ſ | 3 Pfund |
| Baſilikumblüthen | | 3 Loth |
| Pomeranzenblüthe, Zimmtblüthe, Muskatennüſſe, Citronenſchaalen, Vanille | von jedem | 1 Quent. |

zerkleinere alles gehörig, thue es in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, werfe 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth wohl gereinigte Potaſche dazu, verwahre die Flaſche gut, laſſe ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinder Wärme digeriren, bringe ſodann das Gemenge, nebſt 1 Maas Brunnen-, 1 Maas Meliſſen-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer *), einigen Lothen Kochſalz und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe und deſtillire es vorſchriftsmäßig.

Zu

*) Hierzu nimmt man allezeit einfache Wäſſer.

Zu der erhaltenen Flüſſigkeit gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Baſilikumöl | , | 2 Loth |
| Zimmtblüthenöl<br>Moſchuseſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Lavendelblüthenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Jasminöl | von jedem | 4 Quent. |
| Aniseſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 3 — |
| Neroliöl<br>Venusöl<br>bitteres Mandelöl | von jedem | 1 — |
| Cederöl<br>Fenchelöl<br>Roſenöl | von jedem | 3 Tropfen |

miſche alles wohl unter einander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire das Waſſer durch Löſchpapier, fülle es auf Bouteillen, verſehe ſolche mit guten Stöpfeln, und lege ſie bis zum künftigen Gebrauch an einen etwas kühlen Ort.

§. 473.

33.

## Eau de Cèdrat.

Man nehme:

Die Schaalen von 24 Stück Cedras

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Muskatenblüthe | von jedem | 4 Quent. |
| Lavendelblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Rosmarinblüthe | von jedem | 2 — |
| Pomeranzenblüthe<br>Vanille | von jed. | ½ — |

Nachdem alles dieſes gehörig zerkleinert, und in eine Flaſche gethan worden, ſo werfe man 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth wohlgereinigte Potaſche hinzu, gieße 10 Maas Spiritus Vini darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 2 bis 3 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodan das Gemenge, wozu man einige Loth Kochſalz werfen, und einige Maas Waſſer gießen kann, auf die Abziehblaſe, und deſtillire es nach gegebener Vorſchrift.

In den erhaltenen Geiſt werden folgende Oele und Eſſenzen gegoſſen nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl | : : | 1 Loth |
| Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Vanilleöl<br>Lavendelöl<br>Citroneneſſenz | von jedem | 2 Quent. |

Pome=

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Nelkenblüthenöl<br>Jasminöl<br>Fenchelöl | von jedem | 5 Tropfen |

Sobald nun dieſes ſehr angenehm riechende Waſſer wohl untereinander gerührt iſt, und die Oele ſich aufgelößt haben, ſo fülle es auf Bouteillen, und ſtelle ſolche an einen kühlen Ort.

## §. 474.

### 34.

### Eau de Pouquet.

Man thue in eine gläſerne Retorte folgende zerkleinerte Ingredienzien, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtblüthe<br>Cardemomen | von jedem | 3 Loth |
| Sternanis<br>Pomeranzenblüthe<br>feinen Zimmt | von jedem | 1 — |

gieße 6 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini, nebſt 2 Loth Jasminöl, und 1 Loth Oleum ſerpilli darüber, digerire es ohngefähr 24 Stunden lang, dann ziehe den Spiritus ganz langſam ab.

In dieſen nun erhaltenen Spiritus Vini tröpfle folgende Eſſenzen und Oele, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz | | 1 Loth |
| Bergamottenöl<br>Zimmtblüthenöl | von jedem | 1 Quent. |
| Cederöl<br>Zimmtöl<br>Jasminöl<br>Nelkenöl | von jedem | 10 Tropf. |
| Ambraeſſenz<br>Vanilleöl | von jedem | 4 — |

miſche, filtrire und bewahre es gehörig auf.

§. 475.

35.

## Eau de Bretagne.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Pomeranzenblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Violenblüthe<br>florentiniſche Violenwurzel<br>türkiſche Meliſſe | von jedem | ½ — |
| Pomeranzenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | ¼ — |

Ros=

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarin<br>Würznelken<br>Sternanis<br>Vanille | von jedem | 2 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche gethan, 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung, eben ſo viel Loth gut gereinigte Potaſche hinzugeworfen, 12 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 8 bis 10 Tage in gelinde Wärme zum Digeriren geſetzt, ſodann, nebſt 4 Maas Brunnen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer, einigen Händen voll Buchenaſche, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und nach den Regeln der Kunſt deſtillirt.

Zu den nun erhaltenen Geiſt gieße folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzeneſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 2 Loth |
| Roſeneſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | ½ — |
| Agtſteineſſenz<br>Bergamottenöl | von jedem | 1 Quent. |

 Zimmt-

| | | |
|---|---|---|
| Zimmtöl<br>Neroliöl | von jedem | 1 Quent. |
| Vanilleöl<br>Lavendelöl<br>Kaffeeöl<br>Anisöl<br>Cederöl | von jedem | 5 Tropf. |

miſche alles wohl unter einander, und wenn ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire dieſes ſtark und ſehr angenehm riechende Waſſer, fülle es auf Bouteillen, und ſtelle ſolche an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch.

§. 476.

36.

## Eau de Philippe.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Peterſilienkraut<br>Sellериekraut<br>Citronenmeliſſe | von jedem | 1 Pfund |
| Violenwurzel<br>Rosmarin<br>Engelſüß | von jedem | 8 Loth |
| Sternanis<br>Anis<br>ordinären Fenchel | von jedem | 4 — |
| Cardemomen<br>feinen Zimmt<br>Zimmtblüthe | von jedem | 1 — |

Laven=

| | | |
|---|---|---|
| Lavendelblüthe<br>Roſsmarinblüthe<br>Nelkenblüthe | von jedem | 1 Loth |
| Würznelken<br>Pomeranzenſchaalen<br>Apfeldeſinenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | ½ — |
| Pomeranzenblüthe<br>Vanille | von jedem | 1 Quent. |

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende große Flaſche gethan, 16 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, 3 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth wohlgereinigte Potaſche hinzugeworfen, die Flaſche gut verwahrt, ohngefähr 8 bis 12 Tage in gelinde Wärme geſetzt, ſodann, nebſt 6 Maas Brunnen-, 1 Maas Pomeranzen-, 1 Maas Citronen-, und 1 Maas Meliſſenwaſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe gebracht, und nach der gegebenen Vorſchrift deſtillirt.

Zu dem erhaltenen Geiſte gieße folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Pomeranzenöl<br>Citronenöl | von jed. | 2 Quent. |

| | |
|---|---|
| Lavendelblüthenöl | 2 Quent. |
| Jasminöl<br>Citroneneſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Aniseſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Kümmeleſſenz | von jedem 1 — |
| Zimmtblüthenöl<br>Muskatenblumenöl<br>Neroliöl<br>Venusöl<br>Bergamottenöl | von jedem 8 Tropf. |
| Rhodiſerholzöl<br>Roſenöl<br>Vanilleöl<br>bitteres Mandelöl<br>Nelkenöl | von jedem 3 — |

miſche alles wohl unter einander, und wenn ſich die Oele vollkommen aufgelößt haben, ſo filtrire es durch Löſchpapier, fülle es auf mit guten Stöpfeln zu verſehende kleine Bouteillen, und lege ſolche an einen kühlen Ort bis zum beliebigen Gebrauch.

§. 477.

37.

## Eau d'Aga.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthe<br>Citronenſchaalen | von jedem ½ Loth |

Apfel-

Apfeldeſinenſchaalen
Ananasſchaalen } von jedem ½ Loth
Zimmtblüthe

Muskatenblüthe
Würznelken
feinen Zimmt } von jedem 2 Quent.
Lavendelblüthe
Vanille

Wenn dieſe ſämmtlichen Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen ſind, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 2 Loth Weinſteinſalz, oder in deſſen Ermangelung eben ſo viel Loth gut gereinigte Potaſche hinzugeworfen, 8 Maas Spiritus Vini darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, ohngefähr 5 bis 6 Tage in temperirte Wärme zum Digeriren geſetzt, ſodann auf die Abziehblaſe, nebſt 1 Maas Lavendelblüthen =, 1 Maas Pomeranzenblüthen =, 1 Maas Roſen =, und 1 Maas Meliſſenwaſſer, einigen Händen voll Buchenaſche und einem Stück ſchwarzer Brodrinde gebracht, und nach gegebener Vorſchrift abgezogen.

In den nun erhaltenen Geiſt gieße folgende Oele, nemlich:

bitteres Mandelöl
Sternanisöl
Zimmtöl } von jedem 1 Quent.
Vanilleöl
Neroliöl

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Jasminöl<br>Lavendelöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem $\frac{1}{2}$ Quent. |
| Pomeranzeneſſenz<br>Rosmarineſſenz<br>Kümmeleſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Oleum de Portugall. | von jedem 15 Tropf. |
| Bergamottenöl<br>Thymianöl<br>Cederöl | von jedem 3 — |

miſche alles untereinander, filtrire es durch Löſchpapier, und fülle es auf Bouteillen.

§. 478.

38.

## Eau d'Archange.

Man gieße in 8 Maas höchſtrektifizirten Spiritus Vini folgende Oele und Eſſenzen, nemlich:

| | |
|---|---|
| Pomeranzenblüthenöl<br>Jasminöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmblüthenöl<br>Citroneneſſenz | von jedem 4 Quent. |

Moſchus-

| | | |
|---|---|---|
| Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Kümmeleſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Roſenöl | von jedem | 1 Quent. |
| Rhodiſerholzöl<br>Venusöl<br>Nelkenöl<br>Vanilleöl<br>Citronenöl<br>Neroliöl | von jedem | 6 Tropf. |

miſche alles wohl untereinander, und ſobald ſich die Oele aufgelößt haben, ſo filtrire die Miſchung, fülle ſie auf Bouteillen, und hebe ſolche an einem kühlen Orte auf.

§ 479.

Zum Beſchluß dieſes Kapitels wollen wir noch einige Schönheitswäſſer hier mittheilen.

39.

## Ein ſehr gutes Schönheitswaſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Tragant | : : | 2 Loth |
| Gummi | : : | 1 — |

werfe dieſe Ingredienzien in eine gute volle Maasbouteille, fülle ſie ſodann mit ungariſchen Waſſer voll, verſehe ſie mit einem guten Stöpſel, und ſchüttle dieſes Gemenge innerhalb 3 Tagen öfters

öfters um. Nach Verlauf dieſer Zeit weiche in 2 Maas Roſen=, 1 Maas Lilien=, und 1 Maas Rosmarinwaſſer 6 Loth gutes Stärkemehl ein, laſſe dieſes gleichfalls 3 Tage unter öftern Umrütteln ſtehen, ſchütte ſodann das ungariſche Waſſer dazu, rühre alles wohl unter einander, und waſche ſich mit dieſem Waſſer täglich einigemal.

## §. 480.

## 40.

## Jungfermilch.

Man nimmt:

| | | |
|---|---|---|
| Benzoe, Storax | von jedem | 1 Loth |
| Kampher | | ½ — |

ſtößt alles gröblich, thut 1½ Loth peruvianiſchen Balſam darunter, gießt 1 Schoppen guten Weinbranntewein darüber, verwahrt das Glas recht wohl mit naſſen Blaſen, und ſetzt es an die Sonne oder ſonſt in die Wärme, bis es ſchön roth wird. Sobald es roth genug iſt, gießt man es von dem Anſatze rein ab, läßt es durch ein Fließpapier laufen, und verwahrt es hernach auf's beſte. Wenn man davon Gebrauch machen will, gießt man etwas Weniges von dieſer Tinktur in ſoviel friſches Waſſer, als man zum

Wa=

Waſchen nöthig hat, und wäſcht ſich vor dem Schlafengehen das Geſicht recht wohl damit.*)

§. 481.

41.

## Ein bewährtes Schönheitswaſſer zu bereiten.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| rektifizirten Spiritus Vini | | 24 Loth |
| Benzoe | ſ | 4 — |
| Storax calamitae | ſ | 2 — |

Dieſes alles ſtoße man recht fein, und miſche es zuſammen, dann ſetze man es in einer zinnernen Schüſſel auf ein gelindes Feuer, verhüte aber, daß es ja nicht koche, ſondern daß es nur heiß bleibe, ſo lang, bis ſich die Gummi ſolviren, was dann oben ſchwimmt, iſt ſolvirt, und dieſes laſſe man, nachdem es mit einem Löffel ſauber abgenommen iſt, durch ein Tuch in ein Glas laufen, in welchem gutes Roſenwaſſer mit ein wenig Ambra vermiſcht iſt, auf dieſe Art präcipitirt ſich dieſer Extrakt in eine ſchöne, weiße und wohlriechende Milch. Zum Gebrauch wird ein feines Tuch damit genetzt, das Angeſicht abgewaſchen, und wenn man dieſe Subſtanz auf dem Geſichte von

*) Siehe: Sammlung geprüfter Erfahrungen aus der Haus- und Landwirthſchaft, 2ter Theil. Koburg 1795.

von ſelbſt abtrocknen läßt, ſo wird man ſich bald von der Aechtheit dieſes Waſſers überzeugen. Entlehnt aus unten angezeigtem Werkchen, *) aus welchem auch Folgendes genommen iſt.

§. 482.

42.

## Ein wohlriechendes Waſſer.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Benzoe<br>Storax calamitae<br>Zimmt<br>Nelken | von jedem | 2 Loth |

pulveriſire dieſe Ingredienzien, ſchlage ſie durch ein feines Sieb, thue ſie in eine Schüſſel, gieße Roſen- oder Orangenwaſſer darüber und thue

| | | |
|---|---|---|
| Ambra<br>Moſchus<br>Zibeth | von jedem | 1 Drachme |

hinzu; vermiſche alles wohl mit einander, decke die Schüſſel zu, und laſſe es 3 Tage ruhig ſtehen. Nach Verlauf dieſer Zeit deſtillire es im balneo Mariae bei einem ſehr mäßigen Feuer.

§. 483.

*) Siehe: Bewährte Schönheitsregeln für Damen, und wirkſame Mittel in beſondern Zufällen des Lebens. Wien 1798.

## §. 483.

### 43.

### Ein Waſſer, ſich eine zarte Haut im Geſicht zu machen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Myrrhen<br>Maſtix<br>Weyhrauch<br>Storax<br>Benzoe<br>arabiſch Gummi | von jedem | 2 Loth |
| Nelken<br>Zimmt<br>Muskatennüſſe | von jedem | 1 — |

mache alles zu Pulver, thue es in eine Flaſche, gieße 18 Maas guten Branntewein darüber, laſſe es einige Tage digeriren, und gieße es nachher über einen gläſernen Helm. Soll es einen noch angenehmern Geruch haben; ſo werfe man ein Säckchen mit Biſam hinzu *).

Zwei-

*) Siehe: Oeconomiſches Taſchenbuch für Hausväter und Hausmütter. Leipzig 1795.

## Zweites Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung verſchiedener Oele.

§. 484.

Ehe wir von der Gewinnung oder Abſcheidung der Oele reden, wollen wir zuvor einige zu wiſſen nöthige Regeln voraus ſchicken.

Bekanntlich kann man die weſentlichen Oele unter zwei Hauptabtheilungen bringen, ſie werden aber vom Hrn. Remler *) in drei verſchiedene Klaſſen getheilt, womit ich ebenfalls vollkommen einverſtanden bin, nemlich:

1ſte Klaſſe. In ätheriſche Oele.
2te Klaſſe. In fette Oele.
3te Klaſſe. In brandigte Oele.

Eine jede dieſer Klaſſen hat nun wieder Unterabtheilungen, welche man aber in den ſehr gut ausgearbeiteten Remlerſchen Tabellen nachſchlagen kann, weil unſere Abſicht nicht iſt, hier eine eigene Abhandlung von den Oelen, ſondern nur

*) Siehe: Tabelle, welche die Menge des weſentlichen Oels anzeigt, das aus verſchiedenen Gewächſen erhalten wird, nebſt Farbe, Geſchmack und Verhalten gegen die rauchende Vitriol- Salpeter- und Salzſäure, zum Gebrauch für Aerzte, Scheidekünſtler und Apotheker, entworfen von Johann Chriſtian Wilhelm Remler. Erfurt 1789.

nur eine kurze Ueberſicht, nebſt Gewinnungsart derſelben, mitzutheilen.

## §. 485.

Da die Pflanzenkörper nicht zu allen Jahrszeiten gleich viel Oel in ſich enthalten, ferners der Boden, auf dem ſie gewachſen, auch unendlich großen Einfluß hat; ſo wähle man

1) Pflanzen, welche auf einem bergigt-trocknen Boden gewachſen.

2) Bediene man ſich der Wurzeln, zu Gewinnung des Oels im Frühjahre, kurz vor dem Ausſchlagen.

3) Der Hölzer und Rinden aber im Anfange des Winters.

4) Der Kräuter hingegen im Sommer, wenn ſie in der vollen Blüthe ſtehen.

5) Der Blumen, wenn ſie ſich beinah ganz geöffnet haben.

6) Der Früchte, wenn ſie bald vollkommen reif ſind, und

7) der Saamen nach einigen Monaten, längſtens nach einem halben Jahre der Aerndte; denn preßt man denſelben zu friſch aus, ſo läßt ſich das Oel niemals gut abſcheiden, weil das Schleimigte erſt etwas abtrocknen muß *); auch müſſen ſie vollkommen reif, nicht verdorben,

*) Siehe: Heyer in Crells Entdeckungen, Th. 3. S. 74.

ben, nicht gar zu alt, ſondern wie wir kaum gehört haben, ohngefähr 2 Monate alt, und von allen Unreinigkeiten abgeſondert ſeyn; auch ſollen die auszupreſſenden Körper nie zu ſtark geröſtet, oder zu heiß, oder in alten, ſchon von verdorbenen Oelen durchdrungenen Säckchen und Haartüchern ausgepreßt werden.

## §. 486.

Nebſt denen bereits angegebenen Regeln, iſt noch zu beobachten:

a) hat man ſaftreiche und ſchleimigte Pflanzen, ſo trockne man ſie zuvor gelinde, weil ſich dann das Oel reiner und beſſer abſcheiden läßt *),

b) hat man hingegen Pflanzen, welche nicht ſaftreich und ſchleimigt ſind, ſo unterwerfe man ſie der Deſtillation ſogleich.

c) Um ein beſſeres Oel zu gewinnen, ſo zerhacke oder zerſtoße man die friſchen zarten Pflanzen, Kräuter oder Blumen nicht, ſondern man laſſe ſie ganz.

d) Friſche Pflanzenkörper, die durch das Austrocknen, wegen der Flüchtigkeit und Feinheit ihres Oels, an ihrem Geruch verlieren, muß man friſch zur Deſtillation anwenden.

e) Harte

*) Siehe: Hofmanns Obſervat. phyſ. chem. Lib. I. N. I. p. 4. — Crells chemiſches Journal, Th. 3. S. 6.

e) Harte und harzige Pflanzenkörper, z. B. Zimmtblumen, Myrrhen, Nelken u. a. m. muß man vor der Deſtillation in höchſtrektifizirten Weingeiſt digeriren *).

f) Bei denen Oelen, welche im Waſſer zu Boden ſinken, wende man niedrige Deſtillirgefäße an, und nachdem das Oel vom Waſſer geſchieden, ſo gieße man das überdeſtillirte Waſſer noch einigemal auf die aromatiſchen Körper, und man wird noch etwas Oel gewinnen **).

g) Um deſto mehr Oel zu gewinnen, muß man ein ſolches Waſſer zur Deſtillation gebrauchen, das ſchon mit Oeltheilchen durchs Abziehen geſchwängert iſt.

§. 487.

Nachdem wir nun die zu Gewinnung oder Abſcheidung der Oele nöthigen Vorkenntniſſe haben, ſo wollen wir uns nun unſerm Zwecke nähern, und mit Bereitung des Aprikoſenkernöls den Anfang machen.

§. 488.

*) Siehe: Demachy's Laborant im Großen, oder Kunſt, die chemiſchen Produkte fabrikmäßig zu verfertigen, Th. 1. S. 239.

**) Siehe: Neues engliſches Diſpenſatorium, 2te Ausg. B. 2. S. 268. — Crells chemiſches Journal, Th. 3. S. 18 u. 31. — Deſſen chemiſche Annalen, 1784, B. 2. S. 113.

## §. 488.

### 1.

### Aprikoſenkernöl.

Man nehme eine beliebige Menge z. B. 8 Pfund Aprikoſenkerne, thue ſie in eine Schüſſel oder in ſonſt ein beliebiges Gefäß, gieße ſoviel kaltes Waſſer darüber, daß ſolches die Kerne bedeckt, laſſe ſie ſo eine halbe Stunde ſtehen, waſche und trockne ſie ſauber ab, ſtoße ſie recht klein, thue ſie in einen zwillichnen Beutel, und preſſe das Oel aus.

Verſchiedene thun auch die geſtoßenen Kerne in eine Pfanne, ſetzen ſolche auf Kohlenfeuer, erwärmen das Zerkleinerte, und preſſen nach dieſem ſogleich das Oel aus.

Allein dieſes Verfahren hat ganz und gar meinen Beifall nicht, und ich empfehle daher (welches ich ſelbſt mehrmalen beobachtet habe) folgendes:

Man nehme eine beliebige Quantität Kerne, befreie ſie von ihren Steinen, ſtoße ſodann die Kerne ganz klein, thue ſie in ſtarke leinwandne Säckchen, binde ſolche feſt zu, bringe ſie unter die Preſſe, und fange in einem ſaubern Gefäße das Oel auf. Durch dieſe Bereitungsmethode, welche zwar etwas mühſamer iſt, erhält man wenigſtens noch einmal ſo viel Oel, als bei der vorhergehenden.

§. 489.

2.

## Lorbeerenöl, Oleum Lauri.

Man nehme eine beliebige Menge reiſe und friſch eingeſammelte Lorbeeren, ſtoße und koche ſie mit einer hinlänglichen Quantität Waſſer, und preſſe ihr Oel aus. Das Zurückgebliebene ſtoße man nochmals, gieße kochendes Waſſer darüber, preſſe es aus, laſſe die erhaltene Flüſſigkeit ganz kalt werden, und nimm das auf dem Waſſer ſchwimmende Oel mit etwas Baumwolle oder einem Schwämmchen ab.

§. 490.

3.

## Franzoſenholzöl, Oleum Guajaci.

Man nehme geraſpeltes Franzoſenholz, ſoviel, als beliebt, thue ſolches in eine irdene oder gläſerne Retorte, und deſtillire es entweder im offenem Feuer, oder in einem Sandbade bei ſtufenweiſe vermehrter Hitze. Zuerſt geht eine ſaure Flüſſigkeit über, nach dieſem ein hellrothes Oel, und beim höchſten Grad der Hitze, ein dünnes ſchwarzes Oel, welches durch die andern Flüſſigkeiten in der Vorlage zu Boden ſinkt.

Dieſes nun erhaltene Oel hat einen ſehr üblen ſcharfen Geſchmack, und einen verbrannten ſtinkenden Geruch. Um nun daſſelbe von

ſeinem übley Geruch und Geſchmack zu befreien, ſo deſtillire man es einigemal mit friſchen Waſſer.

§. 491.

4.

Buxbaumöl, Oleum Buxi.

Man nimmt Buxbaumholz, ſchneidet ſolches in Stücken, und deſtillirt es vermittelſt einer Retorte im Sandbade mit nach und nach zu verſtärkenden Hitze.

§. 492.

5.

Hollunderblüthenöl, Oleum Sambuccini.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Hollunderblüthen | : | 2 Pfund |
| Baumöl | : | 4 Maas |

koche die Hollunderblüthen in dem Baumöle, bis ſie ganz mürbe und braun geworden, preſſe ſodann das Oel aus, und ſetze es hin, daß ſich die Unreinigkeiten zu Boden ſetzen.

§. 493.

6.

Pflaumenkernöl.

Dieſes gewinnt man eben ſo, wie das Aprikoſenkernöl.

§. 494.

7.

Zwetſchenkernöl.

Auch dieſes wird eben ſo, wie das Aprikoſenkernöl bereitet.

§. 495.

8.

Kirſchkernöl.

Hier tritt der nemliche Fall, als beim Vorhergehenden ein.

§. 496.

9.

Pfirſchkernöl.

Was ich ſo eben bei dem Kirſchkernöl geſagt, muß ich hier wiederholen.

§. 497.

10.

Johanniskrautöl, Oleum Hyperici.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| vollkommen aufgeblühete, friſch eingeſammelte und von den Kelchen ſorgfältig gereinigte St. Johanniskrautblumen | 12 Loth |
| Baumöl ; | 2 Maas |

gieße das Oel auf die Blumen, und laſſe es zuſammen ſtehen, bis ſich das Oel hinlänglich gefärbt hat.

§. 498.

11.

## Roſenöl, Oleum Roſatum.

Man nehme:

nicht ganz aufgeblühete Damascenenroſen : 4 Pfund

ſtoße ſie in einem marmornen Mörſel mit einer hölzernen Keule, thue ſie in ein Zuckerglas, gieße 5 Pfund reines Baumöl — viele bedienen ſich auch des gemeinen Oels — dazu, verwahre das Gefäß recht wohl, ſetze es 8 Tage lang in die Sonne, und rühre es täglich einigemal um. Nach Verlauf dieſer Zeit, laſſe man das Gemiſch in einer Waſſerbadhitze gelinde und ſachte aufſieden, preſſe es aus, thue friſch geſtoßene Damascenenroſen hinzu, und wiederhole dieſes Verfahren dreimal, laſſe es 4 Wochen ruhig ſtehen, und gieße ſodann das ganz helle Oel ab.

§. 499.

12.

## Rautenöl, Oleum Rutae.

Man nehme:

friſche Rautenblätter, ohngefähr 4 Pfund

zerquetſche ſie ein wenig, gieße 4 Pfund Baumöl

öl darüber, ſtelle es einige Tage hin, koche ſodann dieſes Gemenge, preſſe es aus, laſſe es 14 Tage bis 3 Wochen ruhig ſtehen, und gieße nach dieſem das ganz Helle ab.

Auch kann man dieſes Oel auf eine andere Art machen, und zwar auf folgende, nemlich:

Man nimmt:

friſche Rautenblätter 6 Pfund

ſchneidet und ſtößt ſie ein wenig, thut ſie in eine verhältnißmäßig große Flaſche, wirft 4 Loth gemeines Kochſalz hinzu, gießt alsdann 5 Maas Waſſer darüber, ſtellt die Flaſche in temperirte Wärme, ohngefähr 3 Tage, bringt es auf die Abziehblaſe, deſtillirt den dritten Theil herüber, ſetzt die erhaltene Flüſſigkeit an einen kalten Ort, und ſchöpft ſodann vermittelſt etwas Baumwolle, oder eines Schwämmchens, das auf der Flüſſigkeit ſitzende geronnene Oel ab, und hebt es zu ſeinem Gebrauch auf.

## §. 500.

## 13.

## Angelikſaamenöl, Oleum Angelicae.

Man nehme:

Angelikſaamen : 4 Pfund

ſtoße denſelben klein, gieße 12 Maas Flußwaſſer darüber, werfe 8 Loth Kochſalz hinzu, laſſe es einige Tage ſtehen, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire den dritten Theil herüber,

ſtelle die erhaltene Flüſſigkeit an einen kalten Ort, und ſcheide ſodann das Oel vom Waſſer auf bekannte Art.

§. 501.

14.

Kümmelöl, Oleum Carvi.

Dieſes wird eben ſo bereitet, als das Angelikſaamenöl.

§. 502.

15.

Anisöl, Oleum Aniſi.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| guten, reinen, gemeinen Anis | | 6 Pfund |
| Kochſalz | : : | $\frac{1}{2}$ — |

ſtoße denſelben in einem Mörſer zu einem Brei, gieße 16 Maas Flußwaſſer darüber, laſſe es in gelinder Wärme 3 bis 4 Tage digeriren, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire den 3ten Theil, oder höchſtens die Hälfte herüber, ſtelle die erhaltene Flüſſigkeit an einen kühlen Ort, nehme ſodann das oben aufſchwimmende Oel ab, thue es in ein gut zu verſchließendes Gefäß, und hebe es zum künftigen Gebrauch auf.

## §. 503.

### 16.

### Fenchelöl, Oleum Foeniculi.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| guten Fenchel | : : | 2 Pfund |
| Kochſalz | : : : | 4 Loth |

zerkleinere denſelben, thue ihn nebſt dem Salze in eine Flaſche, gieße 6 Maas Waſſer darüber, verſehe die Flaſche mit einem Stöpfel, und ſtelle ſie einige Tage in temperirte Wärme. Nach Verlauf dieſer Zeit bringe man das Ganze auf die Abziehblaſe, deſtillire den 3ten Theil herüber, ſtelle das Erhaltene an einen kalten Ort, und ſchöpfe ſodann vermittelſt eines Schwämmchens das Oel ab.

## §. 504.

### 17.

### Violenblüthenöl, Oleum Violarum.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Violenblüthe } Baumöl } | von jedem | 2 Pfund |

ſchütte das Oel über die Violenblüthe, laſſe ſie einige Tage ſtehen, koche ſie ſodann in dem Oele, preſſe es durch ein feines Haartuch, ſtelle das erhaltene Oel einige Wochen ruhig hin, ſchütte ſodann

ſodann das Helle ab, und hebe es in einem wohl⸗verwahrten Gefäße auf.

§. 505.

18.

## Weißes Liljenöl, Oleum Liliorum alborum.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| weiße Lilienblätter<br>Baumöl | von jedem | 3 Pfund |

gieße das Oel über die Lilienblätter, verbinde das Gefäß, ſtelle es 8 Tage an die Sonne, ſeihe das Oel alsdann durch, drücke die Blätter aus, thue in das erhaltene Oel friſche Lilienblätter, ſtelle daſſelbe noch einmal 8 Tage in die Sonne, ſeihe das Oel durch, und hebe es in einem wohl⸗zuverwahrendem Glaſe zum Gebrauche auf.

§. 506.

19.

## Wermuthkrautöl, Oleum Abſinthii.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| friſches Wermuthkraut | | : | 1 Pfund |
| helles Baumöl | : | : | 3 — |

zerquetſche das Wermuthkraut, thue es in ein Gefäß, gieße das Oel darüber, verſehe daſſelbe mit einem Stöpfel, oder mache Wachspapier darüber, ſtelle es entweder 8 Tage an die Sonne,

oder

oder an ſonſt einen warmen Ort, koche ſodann das Gemiſch, ſeihe es durch, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 507.

20.

### Deſtillirtes Wermuthkrautöl, Oleum deſtillatum Abſinthii.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Wermuth, mit vollkommen zeitigen Saamen : | 4 Pfund |
| gemeines Kochſalz : | 12 Loth |

ſchneide und ſtoße den Wermuth etwas, miſche das Salz darunter, thue es zuſammen in ein beliebiges Gefäß, gieße 10 Maas reines Flußwaſſer darüber, und ſtelle es ohngefähr 3 bis 4 Tage in gelinde Wärme. Nach Verlauf dieſer Zeit bringe es auf die Abziehblaſe, deſtillire dieſes Gemiſch auf bekannte Art, und ſcheide nach dieſem das Oel nach den Regeln der Kunſt davon ab.

§. 508.

21.

### Dillöl, Oleum Anethi.

Dieſes Oel kann man ſowohl aus dem Kraute, als aus dem Saamen bereiten. Uebrigens mag man es ſowohl aus dem Einen, als dem Andern gewin-

gewinnen, ſo wird damit eben ſo verfahren, als wir beim Wermuthkrautöl gehört haben.

§. 509.

22.

## Kerbelöl, Oleum Cerefolii.

Mit der Gewinnung dieſes Oels hat es die nemliche Beſchaffenheit, als mit dem Dillöl.

§. 510.

23.

## Majoranöl, Oleum Majoranae.

Man nehme eine beliebige Menge Majoran, zerhacke ihn, werfe etwas Salz dazu, gieße Waſſer, ſoviel als genug iſt, darüber, deſtillire ihn, und gewinne ſo auf bekannte Art, das verlangte Oel.

§. 511.

24.

## Kaſtoröl, Oleum Caſtorei.

Dieſes Oel wird aus dem gemeinen Palma Chriſti = Saamen bereitet, und man nimmt daher von demſelben . . 8 Loth, dann

| | | |
|---|---|---|
| Caſſia Ligni | von jedem | 4 Loth |
| Angelikwurzel | | |
| Safran | | |

Cur=

| | | |
|---|---|---|
| Cubeben<br>Euphorbium<br>indianiſcher Spicanard<br>Galbanharz<br>Heilwurzſaft<br>Storax | von jedem | 4 Loth |
| Zipergras<br>langen Pfeffer<br>ſchwarzen Pfeffer<br>Petranwurzel<br>Sadebaum<br>weißen guten Wein | von jedem | 2 — |
| vom beſten Baumöl | ⸗ | 3 Pfund |

Das Galbanharz und das Heilwurzſaft weiche zuſammen in etwas Wein ein, und wenn ſich die Ingredienzien aufgelößt haben, ſo ſeihe die Flüſſigkeit durch eine feine Leinewand, zerkleinere die übrigen Species, koche ſie mit dem Oele und Weine, gieße ſodann die bereits erhaltene und durchgeſeihete Flüſſigkeit hinzu, rühre alles fleißig untereinander, und ſeihe es durch.

§. 312.

25.

## Chamillenöl, Oleum Chamomillae.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Chamillenblumen<br>Baumöl | v. jedem | 3 Pfund |

ſtoße

ſtoße die Chamillenblumen ein wenig klein, gieße Baumöl darüber, koche ſie bei einem mäßigem Feuer, drücke ſie aus, und ſeihe das Oel durch.

§. 513.

26.

## Coſtuswurzelöl, Oleum Coſtinum.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| blühenden Majoran | 18 Loth |
| weißes, helles Baumöl | 6 — |
| Coſtuswurzel | 6 — |
| weißen, guten Wein | 4 — |

zerkleinere die Coſtuswurzel und den Majoran, gieße die Flüſſigkeit darüber, verſchließe das Gefäß recht gut, drücke alles aus, und ſeihe das Oel ſodann durch.

§. 514.

27.

## Carminativöl, Oleum Carminativum.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| friſches Dillkraut | von jedem 8 Loth |
| Krauſemünze | von jedem 8 Loth |
| friſchen Wermuth | von jedem 8 Loth |
| Polei | von jedem 8 Loth |
| gemeine Chamillenblumen | von jedem 8 Loth |
| Baumöl | 4 Pfund |

Nach-

Nachdem alles dieſes theils klar geſchnitten, theils klein geſtoßen, ſo wird es in ein Gefäß gethan, das Oel darüber gegoſſen, und bei einem mäßigen Feuer gekocht, ausgedruckt und durchgeſeihet, und dann 6 Loth Lorbeernöl dazu gegoſſen.

§. 515.

28.

Alraunöl, Oleum Mandragorae.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gemeines Oel | : | 2 Pfund |
| Alraunäpfelſaft, oder in deſſen Ermangelung, von ihren Blättern | : | 8 Loth |
| Saft von ſchwarzen Mohnköpfen | | 6 — |
| Saft von weißen Bilſenkraut | | 4 — |
| Saft von Veilchen<br>Saft vom jungen Schierling | v. j. | 2 — |
| Opium<br>Storax | von jedem | 1 — |

Nachdem die Säfte, nebſt dem Oele, 12 Tage lang an der Sonne geſtanden haben, koche man ſie ganz langſam bis zur Verzehrung ein; alsdann ſtreue man das fein gepülverte Opium hinein, und thue den zuvor in einer hinlänglichen Menge Terpentin aufgelößten Storax darunter.

## §. 516.

## 29.

## Mohnöl, Oleum Papaveris.

Dieſes Oel kann man ſowohl durchs Auspreſſen, als durch die Deſtillation erhalten.

In hieſigen Gegenden, wo man ſehr viel Mohn bauet, bringt man den Mohnſaamen in die ſogenannten Oelmühlen, welche vom Waſſer getrieben werden. Es werden daher die inwendig nach einem Bogen ausgehöhlten, und unten mit eiſernen Platten verſehene Gruben des Grubenbaums, mit dem Saamen angefüllt, wo dann immer wechſelsweis zwei hölzerne mit Eiſen beſchwerte Stampfen, die von der Dammwelle gehoben werden, in jede Grube fallen, welche den zum Auspreſſen beſtimmten Saamen zerquetſchen. Der nun gequetſchte Saamen wird dann in Haartücher geſchlagen, und mit demſelben in die Näpfe oder zwiſchen die Preßplatten gelegt. Nachdem dieſe in die Gruben der Oelladen geſetzt ſind, wird der Löſekeil eingeſteckt, und hiernach der Preßkeil vom Oelſchlägel hineingetrieben, worauf das Oel aus einer Oeffnung im Boden in der Oellade in die untergeſetzten Gefäße läuft, und Jungfernöl genannt wird. Die einmal ausgepreßten Saamen werden noch einmal geſtampft, mit Waſſer angefeuchtet, in einen Keſſel unter ſtetem Umrühren erwärmt, und wieder in der Oellade ausgepreßt.

Dieſes

Dießes Oel iſt von minderer Güte, und weniger haltbar, als das Jungfernöl.

§. 517.

30.

Leinöl, Oleum Seminis Lini.

Dieſes Oel wird ebenfalls in unſern Gegenden vermittelſt einer Oelmühle gewonnen. Man verfährt damit ſo wie wir bei dem Mohnſaamenöl gehört haben.

§. 518.

31.

Yſopöl, Oleum Hyſſoppi.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Yſop | : | : | 25 Pfund |
| Kochſalz | : | : | 4 — |

ſchneide und ſtoße ihn klein, vermiſche ihn mit dem Salze, gieße 27 Maas reines helles Flußwaſſer darüber, deſtillire den 3ten Theil herüber, und ſcheide ſonann nach den Regeln der Kunſt das Oel vom Waſſer.

§. 519.

32.

Meliſſenöl, Oleum Meliſſae.

Dieſes Oel wird auf die nemliche Art als das Vorhergehende gewonnen.

§. 520.

33.

Salbeiöl, Oleum Salviae.

Auch dieſes Oel bereitet man auf die nemliche Art, als das kaum beſchriebene Yſopöl. Man verfahre daher bei dieſem eben ſo, und man wird ſeinen Zweck erreichen.

§. 521.

34.

Beifußöl, Oleum Artemiſiae.

Hier tritt der nemliche Fall ein, als bei dem Salbei- und Meliſſenöl.

§. 522.

35.

Krauſemünzöl, Oleum Menthae.

Mit der Gewinnung dieſes Oels verhält ſich's eben ſo, wie bei den vorhergehenden.

§. 523.

36.

Lavendelöl, Oleum Lavendulae.

Was ich ſo eben bei den vorhergehenden Oelen geſagt, findet auch hier ſtatt. Man bereitet es eben ſo, als wie das Yſop-, Meliſſen-, Salbei- und Majoranöl.

§. 524.

37.

Schaafgarbenblumenöl, Oleum Millefolii.

Man bereitet dieſes ebenfalls ſo, als wie das Yſopenöl.

§. 525.

38.

Doſtenöl, Oleum Origani.

Man verfährt hier ebenfalls ſo, als wie bei den vorhergehenden Oelen.

§. 526.

39.

Poleiöl, Oleum Pulegii.

Dieſes Oel wird eben ſo gewonnen, als die vorher beſchriebenen Oele.

§. 527.

40.

Das grüne Oel, Oleum viride.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Lorbeeren<br>Raute<br>Majoran<br>Seewermuth<br>Chamillenblätter | von jedem | 6 Loth |

Baumöl : : 2 Maas.

Nachdem dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen worden ſind, ſo thut man ſie in ein Gefäß, gießt die 2 Maas Baumöl darüber, kocht es gelinde, preßt alsdann das Oel aus, läßt es ſich ſetzen, und gießt es hernach vom Bodenſatze ab.

§. 528.

41.

Exeteröl, Oleum Excetrenſe.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarin | : : | 1 Pfund |
| Eberreiß, Betonien, Lavendel, Feldcypreſſe | von jedem : | 12 Loth |
| Kleintauſendgüldenkraut, Eupatorium, Fenchel, Yſop, Lorbeeren, Majoran, Sevenbaum, Salbei, Thymian, Chamillen, Gerſtblumen, Gartenkümmel | von jed. | 8 — |

Sieben-

| | | |
|---|---|---|
| Siebenzeit<br>ſchwarze Nieswurzel<br>weiße ———<br>Limonenſchaalen | von jedem | 8 Loth |
| Euphorbium<br>Senf<br>Bibergeil<br>Betram | von jedem : | 2 — |

Nachdem die Kräuter, Blumen und Saamen geſtoßen, und die Wurzeln und Schaalen klein geſchnitten worden ſind, ſo wird das Oel und der Wein darüber geſchüttet, 12 Stunden lang zuſammen in einer Waſſerbadhitze macerirt, und wenn der Wein nach einem gelinden Kochen weggedampft iſt, ſo drückt man das Oel aus, läßt es ſich ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen ſetzen, gießt ſodann das helle und klare Oel ab, und hebt ſolches auf.

## §. 529.

## 42.

## Nelkenöl, Oleum Caryophillorum aromaticorum.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| von Nelken, eigentlich die Fruchtknoten : | 2 Pfund |
| gemeines Kochſalz | 8 Loth |
| reines, helles Flußwaſſer | 12 Maas |

laſſe dieſes zuſammen 5 bis 6 Tage an einem warmen Orte ſtehen, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire es, und ſcheide das Oel, welches zu Boden ſinkt, davon.

§. 530.

43.

Cardemomenöl, Oleum Cardamomi.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Cardemomen | ⸗ | 4 Pfund |
| Kochſalz | ⸗ | 12 Loth |
| Flußwaſſer | ⸗ | 20 Maas |

ſtelle dieſes ohngefähr 8 Tage in gelinde Wärme, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire es, und ſcheide das Oel, das zu Boden ſinkt, nach den bekannten Regeln der Kunſt davon.

§. 531.

44.

Zimmtöl, Oleum Cinnamomi.

Dieſes Oel wird auf die nemliche Art gewonnen, als das Nelken⸗ und Cardemomenöl, daher wir das Verfahren nicht wiederholen wollen.

§. 532.

45.

Muskatenblumenöl, Oleum Macis.

Dieſes Oel, welches vorzüglich aus der Fremde zu uns gebracht wird, kann ſowohl durchs Auspreſſen erhalten werden, als durch die Deſtillation. Will man es durchs Auspreſſen gewinnen, ſo darf man nur die eiſernen Platten der Preſſe mäßig erhitzen. Will man es aber durch die Deſtillation erhalten, ſo verfahre man hier, als bei dem Nelkenöl.

§. 533.

46.

Muskatennußöl, Oleum Nucis Moſchatae.

Dieſes iſt ein überaus angenehmes Oel, welches alle Eigenſchaften des Gewürzes hat, von dem es bereitet wird. Auch dieſes Oel gewinnt man auf die nemliche Art, als das Zimmt- oder Nelkenöl.

§. 534.

47.

Nelkenpfefferöl, Oleum Piperis jamaic.

Man bereitet dieſes Oel eben ſo, als das Nelkenöl. Man beobachte daher das nemliche Verfahren;

fahren, und man wird gutes Nelkenpfefferöl erhalten.

§. 535.

48.

## Saſſafrasholzöl, Oleum ligni Saſſafras.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| geraſpeltes Saſſafrasholz | . | 6 Pfund |
| ordinäres Kochſalz | ʒ | 1 — |
| Flußwaſſer | ʒ | 26 Maas |

rühre dieſes zuſammen, thue es 4 bis 5 Tage, in einem verſchloſſenen Gefäße an einen warmen Ort, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire das Oel mit dem Waſſer, das zu Boden ſinkt, herüber, und ſcheide es auf bekannte Art, vom Waſſer.

§. 536.

49.

## Kalmusöl, Oleum Calami aromatici.

Dieſes bereitet man auf die nemliche Art, wie das Saſſafrasholzöl. Man verfahre daher, um ſolches zu erhalten, auf die nemliche Art.

§. 537.

50.

## Ziegelöl, Oleum cum lateribus deſtillatum, ſeu Philoſophorum.

Man nehme reinen und gemahlnen Thon, oder geſtoßene heiß gemachte Ziegelſteine, gieße

Oel

Oel darüber, mache einen Teig, und alsdann Bällen daraus; oder man werfe heiß gemachte Ziegeln ins Oel, damit ſie davon getränkt werden, breche ſie in Stücken, damit man ſie bequem in eine Retorte thun kann, und deſtillire es mit einer nach und nach verſtärkten Hitze. Man erhält es mit einem Geiſte, den man davon abſondern muß. — Die eiſernen, beſchlagenen oder irrdenen Retorten müſſen, weil die Dämpfe bei der Deſtillation aller dieſer Oele höchſt elaſtiſch ſind, mit langen Vorſtößen verſehen werden, und alle Fugen gut verklebt ſeyn.

## §. 538.

### 51.

### Eieröl, Oleum ovorum.

Um dieſes zu ſcheiden, läßt man die Eier hart kochen, nimmt das Gelbe heraus, und trocknet dieſes anfänglich unter beſtändigem Umrühren, damit nichts anbrenne, bei gelindem Feuer, nachher verſtärkt man daſſelbe ein wenig, bis die Maſſe zu rauchen aufhört, und einigermaßen zu zerfließen, röthlich zu werden, einen fetten Glanz zu bekommen, und wenn man ſie zwiſchen den Fingern drückt, das Oel gleichſam herauszuſchwitzen, anfängt. Man ſchüttet ſie dann geſchwinde in einen Beutel, und preßt das Oel zwiſchen den gelinde warmgemachten Platten der Preſſe aus. Der glückliche Erfolg dieſes Pro:

Prozeſſes hängt blos davon ab, daß man die Eidotter ſoviel als möglich vom Waſſer befreie, doch muß das Abrauchen nicht länger, als angezeigt worden iſt, fortgeſetzt werden, weil die Maſſe ſonſten ganz flüſſig wird, und alsdann wenig und ſchlechtes Oel erhalten wird. Dieſes Oel iſt gelb, und dicklicher als die andern ausgepreßten dünnen Oele, es erhärtet in der Kälte und hat einigermaßen den Geruch des Eidotters, aber keinen Geſchmack. Fünfzig Eidotter pflegen neun bis zehn Loth Oel zu geben *).

§. 539.

52.

## Regenwürmeröl, Oleum lumbricorum

Man nehme:

Regenwürmer ꞉ 1 Pfund

waſche ſie drei bis viermal mit friſchem Waſſer, nach dieſem aber in weißem Weine ab, und laſſe ſie in demſelben einige Stunden ſtehen. Hierauf thue ſie in ein Gefäß, gieße 4 Pfund Oel, und 1 Maas weißen Wein darüber, koche ſie bis der Wein ſich verzehrt und verraucht hat, ſeige alsdann das Oel durch ein leinen Tuch und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 540.

*) Siehe: Hagens Lehrbuch der Apothekerkunſt.

§. 540.

53.

Rosmarinöl, Oleum Roſismarini.

Man nehme:

Rosmarinblätter : 20 Pfund

trockne ſie im Schatten, ſchneide ſie klein, macerire ſie drei Tage lang in 40 Maas Flußwaſſer, bringe dieſes Gemenge, nebſt 2 Pfund Kochſalz auf die Abziehblaſe, deſtillire den dritten Theil herüber, und ſcheide ſodann das Oel auf bekannte Art vom Waſſer.

§. 541.

54.

Sadebaumöl, Oleum Sabinae.

Die Scheidung dieſes Oeles geſchieht auf die nemliche Art, als wie bei dem Rosmarinöl.

§. 542.

55.

Reinfarrenkrautöl, Oleum Tanaceti.

Auch dieſes Oel wird auf die nemliche Art geſchieden, als das Rosmarinöl.

§. 543.

## §. 543.

### 56.

### Thymianöl, Oleum Thymi.

Bei dieſem tritt der nemliche Fall, als bei dem Vorhergehenden ein. Es wird eben ſo, als das Rosmarinöl geſchieden. Man beobachte daher auch das nemliche Verfahren.

## §. 544.

### 57.

### Corianderöl, Oleum Coriandri.

Man nehme:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Coriander | ᵵ | ᵵ | ᵵ | 4 Pfund |
| Kochſalz | ᵵ | ᵵ | ᵵ | 1 — |
| Flußwaſſer | ᵵ | ᵵ | ᵵ | 12 Maas, |

ſtoße den Coriander, miſche das Salz darunter, thue es in ein Gefäß, gieße das Waſſer dazu, und laſſe es drei bis 4 Tage in gelinder Wärme maceriren. Iſt dieſe Zeit verfloſſen; ſo bringe dieſes Gemenge auf die Abziehblaſe, deſtilliren den dritten Theil herüber, ſcheide das Oel auf bekannte Art von dem Waſſer, und hebe es in einem verſchloſſenem Gefäße zum künftigen Gebrauch auf.

§. 545.

58.

## Haberkümmelöl, Oleum Cumini.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Haberkümmel | : | 6 Pfund |
| Kochſalz | : : | 1 ½ — |
| Flußwaſſer | : : | 16 Maas |

thue den zerquetſchten Haberkümmel, nebſt dem Salze, in ein Gefäß, gieße das Waſſer darüber, laſſe es 3 Tage maceriren, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire den 3ten Theil herüber, und ſcheide alsdann das Oel nach den Regeln der Kunſt davon ab.

§. 546.

59.

## Wachholderbeerenöl, Oleum Juniperi e Baccis.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wachholderbeeren | : | 12 Pfund |
| gemeines Kochſalz | : | 2½ — |
| Flußwaſſer | : : | 25 Maas |

Nachdem die Wachholderbeeren in einem Mörſel zerquetſcht worden ſind, ſo miſche das Salz darunter, thue ſie in eine der Menge der Species entſprechende Flaſche, gieße die beſtimmte Anzahl Maas Waſſer hinzu, verſchließe das Gefäß, ſtelle es 3 bis 4 Tage in eine temperirte

Wärme

Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, und ziehe den 3ten Theil der Flüſſigkeit herüber.

In der erhaltenen Flüſſigkeit befindet ſich nun das Oel, und um ſolches vom Waſſer zu ſcheiden, ſo ſtelle ſie an einen kalten Ort, ſcheide ſo das Waſſer vom Oele, und hebe ſolches in einem wohlverſchloſſenen Gefäße zum Gebrauch auf.

§. 547.

60.

## Siebenblüthenöl, Oleum ſeptem Florum.

Men nehme:

| | |
|---|---|
| friſche Violenblüthe | v. jed. 1 Pfund |
| —— Hollunderblüthe | |
| —— Roſenblätter | |
| —— gemeine Chamillenblumen | |
| —— weiße Lilienblumen | |
| —— Königskerzenblumen | |
| —— Baumroſen | |
| helles Baumöl | 6 — |

macerire die Blumen einige Zeit in dem Baumöle in einem verſchloſſenen Gefäße, koche ſie, preſſe das Oel aus, ſtelle es ſodann 14 Tage bis 3 Wochen hin, und gieße das helle Oel ab.

§. 548.

61.

## Senfſaamenöl, Oleum Sinapi.

Man nehme Senfſaamen 4 Pfund, ſtoße denſelben in einem Mörſer klein, und preſſe das Oel vermittelſt einer Preſſe heraus.

§. 549.

62.

## Spicanardöl, Oleum Spicae.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Spicanard | : : | 3 Pfund |
| gemeines Kochſalz | : | ½ — |
| Flußwaſſer | : : | 8 Maas. |

Nachdem dieſes 3 Tage macerirt hat, ſo bringe es auf die Abziehblaſe, deſtillire es, und ſondere nachher das Oel vom Waſſer nach den Regeln der Kunſt ab.

§. 450.

63.

## Terpenthinöl, Oleum Terepinthinae.

Man nehme:

ſchönen Terpenthin : 12 Pfund,
thue ihn in eine Deſtillirblaſe, und gieße 48 Maas Flußwaſſer hinzu, deſtillire und ſcheide das

ätheriſche Oel, das auch Spiritus Terepinthinae genennt wird, vom Waſſer *).

§. 551.

64.

Vitriolöl, Oleum Vitrioli.

Man nehme Vitriol, ſoviel als beliebt, röſte denſelben bei gelindem Feuer bis zur Gelbwerdung, und deſtillire ihn aus einer irdenen Retorte bei einem ohngefähr 8 Tage anhaltenden Reverberirfeuer. Das Phlegma und der Geiſt werden beſonders aufgefangen. Das Oel welches zuletzt mit Eiß zum Vorſchein kommt, muß vor der Luft ſorgfältig verwahrt werden.

§. 552.

65.

Hirſchhornöl, Oleum Cornu Cervi.

Man nehme Hirſchhorn ſoviel als beliebt, ſchneide es in Stückchen, thue es in eine verlutirte Retorte oder in einen eiſernen Kolben, der mit einem irdenen glaſurten Helm verſehen iſt,

*) Joſeph Jakob Plencks chirurgiſche Pharmacie, oder Lehre von den zubereiteten und zuſammengeſetzten Arzneymitteln, ſo zur Heilung äuſerlicher Krankheiten pflegen angewendet werden, aus dem Lateiniſchen überſetzt von J. P. G. Pflug, Copenhagen und Leipzig 1787.

iſt, und ziehe es bei offnen Feuer ſtufenweis bis die Retorte oder der Kolben, wenn einer genommen worden, glühend iſt, allen Geiſt mit dem flüchtigen Salze und Oele herüber, ſondere ſie von einander und verwahre jedes vor ſich.

§. 553.

66.

Wachsöl, Oleum Cerae.

Man nehme gelbes Wachs ſoviel als beliebt, ſchneide es in ſo kleine Stückchen, daß es bequem in die Retorte gethan werden kann, und fülle ſolche halb mit geſchnittenen Wachs und halb mit gewaſchenen Sande. Nach dieſem erhitze die Retorte, und es kömmt nach einer ſauren Feuchtigkeit ein dickes Oel zum Vorſchein, das, wenn es nicht durch untergeſetztes Kohlenfeuer warm erhalten wird, ſich an den Hals der Retorte anhängt. Wenn es etlichemal vor ſich aus dem Sande deſtillirt wird, ſo kann es in ein dünnes Oel rektifizirt werden.

§. 554.

67.

Myrrhenöl, Oleum Myrrhae.

Man nehme auserleſene Myrrhen ſoviel, als beliebt, und löße ſie in ſoviel Honigwaſſer auf, als ſie in ſich nehmen können.

§. 555.

68.

## Cederöl, Oleum de Cedro.

Man nehme Cedernholz, das wohlriechende kömmt vom Libanon 2 Pfund, ſchneide es klein, thue es in ein zu verſchlieſendes Gefäß; werfe 8 Loth gemeines Kochſalz hinzu, gieſſe 18 Maas Flußwaſſer darüber, und laſſe es einige Zeit maceriren, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire den 3ten Theil herüber, ſcheide das Oel vom Waſſer nach den Regeln der Kunſt, und hebe es in einem wohlverſchloſſenen Gefäße zum künftigen Gebrauch auf.

§. 556.

69.

## Benzoeöl, Oleum Benzoinum.

Man nehme Benzoe ſoviel als beliebt, pulveriſire ſolches, gieße Roſenwaſſer darüber, und deſtillire es aus einer eiſernen Retorte im Sandbade, und ſcheide ſodann das Oel vom Waſſer nach den bekannten Regeln der Kunſt.

§. 557.

70.

## Cacaoöl, Oleum ex Fructu Cacao.

Man nehme gute Cacaobohnen 1 Pfund, brenne ſie ein wenig in einem ſogenannten Kaf-

fee-

ſeebrenner, oder zermalme ſie auf einem heißge=machten Steine oder zerſtoße ſie in einem heißen Mörſel, thue ſie in ein Gefäß, gieße 8 Maas Waſſer darüber, und laſſe ſie ſo lang kochen, bis das Oel oben ſchwimmt; ſtelle es ſodann vom Feuer an einen kalten Ort, und ſcheide das Waſ=ſer vom Oele auf bekannte Art.

Verſchiedene ſcheiden das Oel auf folgende Art, welche ich auch vorziehe, nemlich: Man brenne die Bohnen leicht, ſtoße ſie klein, und preſſe das Oel vermittelſt einer Preſſe aus.

## §. 558.

### 71.

### Weinſteinſalzöl, Oleum Tartari per deliquium.

Man nehme Weinſteinſalz ſoviel als beliebt, hänge es in einen leinenen Beutel in den Keller auf, und laſſe den abtröpflenden Liquor in eine untergeſetzte Schüſſel fallen.

## §. 559.

### 72.

### Rhabarberöl, Oleum Rhabarbar.

Man nehme:

gepülverte Rhabarber } von jedem 1 Loth
ſüßes Mandelöl }

 miſche

miſche es untereinander, digerire es 24 Stunden in temperirter Wärme, und preſſe nach dieſem das Oel aus.

§. 560.

73.

Citronenöl, Oleum Corticum Citri.

Dieſes Oel macht man entweder vermittelſt der Deſtillation, oder ohne dieſelbe. Das Feine wird aus dem abgeriebenen Gelben der Citronenſchaalen bereitet, indem man daſſelbe in eine Abziehblaſe mit Waſſer thut, den dritten Theil herüber deſtillirt, und das Oel nach den Regeln der Kunſt vom Waſſer ſcheidet. Das Grobe hingegen wird aus der äußern friſchen Schaale ausgepreßt, und hat eine etwas grünliche Farbe, iſt aber auch klar, und von angenehmen Geruch.

§. 561.

74.

Deſtillirtes Pomeranzenöl, Oleum deſtillatum Aurantiorum Corticum.

Man nehme die äußern Schaalen von friſchen zeitigen Pomeranzen, ſo viel als beliebt, zerkleinere ſie ein wenig, werfe ſie auf die Deſtillirblaſe, gieße ſoviel Waſſer als genug darüber, deſtillire es, und ſcheide ſodann das Oel vom Waſſer nach den Regeln der Kunſt.

Eben

Eben ſo bereitet man auch das Apfeldeſinenſchaalenöl.

§. 562.

75.

Tabaksöl, Oleum Nicotianae.

Man nehme friſche Tabaksblätter, ſchneide ſie ein wenig klein, macerire ſie eine zeitlang, gieße gutes Baumöl darüber, laſſe die Blätter weich kochen, preſſe ſodann das Oel aus, ſeige es durch, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 563.

76.

Süßes Mandelöl, Oleum Amygdalarum dulcium.

Man nehme rechte gute, nicht angelaufene oder ranzige ſüße Mandeln, und befreie ſie von ihren Schaalen. Da nun aber die Güte des Mandelöls vorzüglich davon abhängt, daß man gar kein Feuer oder auch nicht die geringſte Wärme zu deſſen Verfertigung brauche, ſo thut man wohl, wenn man die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen ſuchet. Man weiche ſie daher, anſtatt in warmen, blos in kalten Waſſer, ohngefähr 5 bis 6 Stunden ein, und laſſe ſie hierauf 3 bis 4 Stunden zwiſchen leinenen Tüchern trocknen, ſtoße in in einem

marmornen Mörſer mit einer hölzernen Keule ſo lang, bis ſie zu einem Teige werden, thue ſie hierauf in einen Beutel von Zwillig oder feinem Ebenim, preſſe das Oel gelinde aus, fange es in einem porcellainenen Geſchirre auf, und hebe es in wohlverſchloſſenen gläſernen oder porcellainen Geſchirren auf. Ein jedes anderes Verfahren, mag es im Erwärmen der Mandeln, oder im ſtärkern Anziehen der Schraubenpreſſe beſtehen, macht das Oel mehr oder weniger ſcharf und unangenehm. Das nach dem Auspreſſen übriggebliebene Mark giebt einen guten Teig zum Abwaſchen und Glattmachen der Hände. Man macht eben deswegen dieſen Teig zu Pulver, und gießt guten Branntewein darüber.

§. 564.

77.

## Spieköl, Oleum ſpicae.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Spiek (Speik) | : | 2 Pfund |
| gemeines Kochſalz | : | ½ — |
| friſches reines Regenwaſſer | | 8 Maas |

macerire dieſes zuſammen ohngefähr 3 Tage, deſtillire es ſodann aus der Blaſe, und ſondere nach der Kunſt das Oel vom Waſſer ab.

§. 565.

78.

## Scorpionöl, Oleum Scorpionum.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| lebende Scorpionen | : | 60 Stück |
| Baumöl | : | 2 Pfund |

laſſe es an einem warmen Ort 14 Tage lang zum Weichen ſtehen, koche es hernach im ſiedenden Bade, und ſeihe es durch.

§. 566.

79.

## Peterſilienſaamenöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Peterſilienſaamen | : | 6 Pfund |
| Kochſalz | : | 12 Loth |

ſtoße den Saamen klein, thue ihn unter das Salzwaſſer, laſſe es einige Tage deſtilliren, bringe es ſodann auf die Abziehblaſe, deſtillire den dritten Theil herüber, ſcheide das Oel vom Waſſer nach den Regeln der Kunſt, und hebe es in einem verſchloſſenen Gefäße zum künftigen Gebrauch auf.

§. 567.

80.

## Salatſaamenöl.

Mit dieſem verfährt man eben ſo, als wie mit dem Peterſilienſaamenöl. Uebrigens kann man auch bei dieſem das Oel durchs Preſſen, ſo wie beim vorhergehenden, ebenfalls ſcheiden.

§. 568.

81.

## Kürbiskernöl.

Bei dieſem beobachtet man das nemliche Verfahren, als wie beim vorhergehenden; eben ſo bei dem Gurkenkernöl und Citronenkernöl ꝛc.

§. 569.

82.

## Bitteres Mandelöl.

Dieſes bereitet man eben ſo, wie das ſüße Mandelöl, nur mit dem Unterſchiede, daß man die Mandeln, wenn ſie zerrieben werden, in einem glaſurten Geſchirr über ein gelindes Feuer ſetzt, und ſie abdämpfen läßt, um ihnen auf dieſe Art jene wäſſerigten Theile zu benehmen, durch welche das Oel ranzig werden könnte. Auf dieſe Art behält es ſein mildes Weſen lange, und eben die-

ſes

ſes iſt ein Vorzug, den es vor dem ſüßen Mandelöle hat, da es ohnedies eine angenehme Bitterkeit beſitzt. Miſcht man unter das ſüße ſo wie unter das bittere Mandelöl tartariſirten Weingeiſt, ſo ſoll es nie ranzig werden. Da übrigens das ſüße ſowohl, als das bittere Mandelöl, faſt allemal trübe zu ſeyn pflegt, ſo thut man es in eine große Bouteille, worinn man etwas leeren Raum läßt, verſchließt dieſelbe dicht mit einem Pfropfen, ſetzt ſie 1 oder 2 Fuß tief in die Erde, und zwar, wo möglich, an einem Orte, wo die Sonne hin ſcheinen kann. Nach 13 bis 14 Tagen findet man das Oel ſo klar, wie Brunnenwaſſer, man gießt es behutſam ab und hebt es auf.

§. 570.

83.

## Gelbes Anisöl.

Man nehme guten Sternanis 2 Pfund, bringe ihn in eine trockne Pfanne über gelindes Feuer, rühre ihn um, und reibe ihn ſo lang zwiſchen den Händen, bis die kleinen Stiele und die feſt daran hängenden färbigen Schälchen losgehen, werfe ihn dann in ein Haarſieb, welches weitlöcherich genug iſt, um dieſe Theilchen durchfallen zu laſſen, und wenn er ganz ſeine fremden Theilchen verlohren hat, ſo ſchütte man ihn mit 1 Maas Waſſer 1 Maas Spiritus Vini in die Blaſe im

Waſſer-

Waſſerbade, deſtillire den dritten Theil herüber, und ſcheide das Oel vom Waſſer auf bekannte Art.

§. 571.

84.

### Kaffeeöl.

Man nehme:

Kaffeebohnen : : 2 Pfund,

brenne ſolche bräunlich, mahle ſie, thue ſie in ein zwillichenes Säckchen, und preſſe das Oel aus.

§. 572.

85.

### Limonenöl.

Man nehme Limonenſchaalen 1 Pfund, ſchneide ſie klein und preſſe das Oel aus. Auch kann man dieſes Oel vermittelſt der Deſtillation erhalten.

§. 573.

86.

### Vanilleöl.

Man nehme Vanilleſchaalen 1 Pfund, ſchneide ſie klein, preſſe das Oel aus und hebe es zum künftigen Gebrauch auf.

## §. 574.

### 87.

### Venusöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gebrannte und gemahlene Cacaobohnen | | |
| ——————— Kaffeebohnen | | von jedem 2 Pfund |
| Vanille | | |
| Pomeranzenblüthe | | |
| Lavendelblüthe | | |
| Muskatennüſſe | | |
| Zimmtblüthe | | von jedem 4 Loth |
| Muskatenblüthe | | |
| Pomeranzenſchaalen | | |
| Citronenſchaalen | | |

mache dieſe Ingredienzien klein, tränke ſie mit etwas weißen Weine und etwas guten Spiritus Vini, preſſe das Oel aus, filtrire es, und hebe es in wohlverſchloſſenen Gefäßen auf.

## §. 575.

### 88.

### Bergamottenöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Bergamottenſchaalen | ; | 2 Pfund |
| Kochſalz | ; ; | 8 Loth |
| Flußwaſſer | ; ; | 12 Maas |

ſchneide

ſchneide die Schaalen klein, und bringe ſie, nebſt dem Salz und dem Waſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den 3ten Theil herüber, ſcheide das Waſſer nach den Regeln der Kunſt, und hebe es in einem verſchloſſenen Gefäße auf.

Oder: Man ſchneide die friſchen Bergamottenſchaalen klein, und preſſe das Oel aus.

§. 576.

Nebſt dieſen Oelen giebt es auch noch Liqueuröle, welche ſehr ſtark von den Franzoſen bereitet und getrunken werden. Die vorzüglichſten ſind folgende:

§. 577.

1.

Pomeranzenöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Pomeranzenſchaalen | | 2 Pfund |
| friſche Citronenſchaalen | v. jed. | 4 Loth |
| — Limonenſchaalen | | |
| — Apfeldeſinenſchaalen | | |
| — Bergamottenſchaalen | | |
| bittere Mandeln | von jedem | ½ — |
| Zimmtblüthe | | |
| Muskatenblüthe | | |
| Nelkenblüthe | | |
| feinen Zimmt | | |
| Muskatennüſſe | von jedem | 3 Quent. |
| Vanille | | |

Nach-

Nachdem alle dieſe Ingredienzien theils klein geſchnitten, theils klar geſtoßen, ſo werden ſie in eine der Menge der Species anpaſſende Flaſche gethan, 6 Maas Flußwaſſer darüber gegoſſen, die Flaſche recht wohl verwahrt, und ohngefähr 2mal 24 Stunden digeriren laſſen, ſodann nebſt 8 Maas Spiritus Vini, einem Stück ſchwarzer Brodrinde und einigen Händen voll Kohlenſtaub in die Abziehblaſe gebracht, und vorſchriftsmäßig deſtillirt.

Iſt dieſe Arbeit gehörig geſchehen, ſo ſiede man 18 Pfund feinen Zucker in 1 Maas Roſen-, 1 Maas Pomeranzen-, und 1 Maas Lavendelblüthenwaſſer nach bekannter Vorſchrift, ſetze ihn dann ohngefähr 8 Tage der freien Luft aus, gieße alsdann 1 Maas Zimmt- und 1 Maas Citronenwaſſer hinzu, rühre alles fleißig untereinander, ſchütte den Pomeranzengeiſt auch hinzu, miſche alles noch einmal unter einander, laſſe es 3 bis 4 Tage ſtehen, und filtrire es.

## §. 578.

### 2.

### Aniſöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ordinären Anis<br>guten Sternanis | von jedem | 1 Pfund |
| Pflaumenkerne<br>Kirſchkerne | von jedem | ½ — |

Zwet-

| | |
|---|---|
| Zwetſchenkerne | |
| Pfirſchkerne | von jedem ½ Pfund |
| Aprikoſenkerne | |
| feinen Zimmt | |
| Zimmtblüthe | |
| Muskatennüſſe | |
| Würznelken | von jedem 2 Quent. |
| Vanille | |
| Pomeranzenblüthe | |
| Roſmarinblüthe | |
| Citronenſchaalen | |

Wenn die ſämmtlichen Ingredienzien klein geſtoßen und geſchnitten, ſo thue ſie in eine der Menge der Species entſprechende große Flaſche, gieße 2 Maas Weingeiſt, 1 Maas einfaches Anis=, und 1 Maas Roſenwaſſer darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie 3 bis 4 Tage in temperirte Wärme, bringe ſodann das Gemenge auf die Abziehblaſe, gieße 8 Maas Spiritus Vini, 2 Maas Brunnen=, 1 Maas Roſen=, 1 Maas Meliſſen= und 1 Maas Aniswaſſer hinzu, und deſtillire die geiſtigen Theile hinzu.

Zum Verſüßen nehme man 20 Pfund feinen Zucker, ſiede dieſen, und wenn deſſen Faden goldfarbig iſt, ſo ſetze man das Gefäß vom Feuer, ſtelle es 5 bis 6 Tage in die freie Luft, gieße ſodann den erhaltenen Geiſt darüber, rühre das Gemiſch fleißig um, und gieße folgende Oele hinzu, nemlich:

Anis

| | | |
|---|---|---|
| Anisöl<br>Pomeranzenblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Bergamottenöl | von jedem | 6 Tropfen |
| Roſenöl<br>Fenchelöl<br>Cacaoöl<br>Citronenöl | von jedem | 2 — |

rühre alles noch einmal um, fülle es in große Flaſchen, laſſe dieſe 5 bis 10 Tage ruhig ſtehen, ſchütte alsdann das Klare ab, und filtrire den Bodenſatz.

§. 579.

3.

## Zimmtöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt | : | 1 Pfund |
| Zimmtblüthe | : | 6 Loth |
| Pomeranzenſchaalen<br>Citronenſchaalen | von jedem | 1 — |
| Pomeranzenblüthe<br>Lavendelblüthe<br>Nelkenblüthe<br>Muskatenblüthe<br>Würznelken<br>Vanille | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |

ſchneide und ſtoße dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 2 Maas Brunnen=,

1 Maas Roſen⸗, und 1 Maas (verſtehet ſich einfaches) Zimmtwaſſer darüber, verwahre die Flaſche recht wohl, ſetze ſie ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme; bringe ſodann das Gemenge, nebſt 8 Maas Spiritus Vini, 1 Maas Pomeranzenblüthen⸗, 1 Maas Rosmarinblüthen⸗, und 1 Maas Lavendelblüthenwaſſer, und einem Stück ſchwarzer Brodrinde, auf die Abziehblaſe, und deſtillire den Geiſt nach den Regeln der Kunſt herüber.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit nehme man 16 Pund guten feinen Zucker, ſiede dieſen auf bekannte Art, ſetze ihn nach dieſem 6 bis 8 Tage der freien Luft aus, gieße ſodann 2 Maas gutes Zimmt⸗, 1 Maas Roſen⸗, und und 1 Maas Nelkenwaſſer darüber, rühre das Ganze fleißig um, tröpfle in den erhaltenen Geiſt folgende Oele, nemlich:

| | |
|---|---|
| Zimmtblüthenöl<br>Zimmtöl | von jedem 6 Tropf. |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Citronenöl<br>Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem 4 Tropf. |
| Cederöl<br>Neroliöl<br>Muskatenblumenöl<br>Jasminöl<br>Violenblüthenöl | von jedem 2 — |

gieße,

gieße, wenn ſich die Oele in dem erhaltenen Geiſte aufgelößt haben, denſelben zu der Zuckerflüſſigkeit, rühre alles noch einigemal unter einander, fülle dieſes Zimmtöl nun auf große Bouteillen oder Flaſchen, laſſe es ohngefähr 14 Tage ruhig ſtehen, ſchütte alsdann das Helle ab, filtrire den Bodenſatz, und hebe es bis zum künftigen Gebrauch in wohlverſchloſſenen Bouteillen an einem kühlen Ort auf.

## §. 580.

### 4.

### Citronenöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| friſche Citronenſchaalen | : | 1 Pfund |
| — Apfeloeſinenſchaalen<br>— Pomeranzenſchaalen | v. j. | ½ — |
| Paradieskörner<br>Sternanis<br>Fenchel<br>Calmus | von jedem | 1 Loth |
| Würznelken<br>Muskatenblüthe<br>Pomeranzenblüthe<br>Violenwurzel<br>Muskatennüſſe<br>feinen Zimmt | von jedem | ¼ — |
| Vanille | : : | 2 Quent. |

zerkleinere die Ingredienzien, thue ſie in eine Flaſche, gieße 2 Maas Citronen=, 1 Maas Roſen=, 1 Maas Pomeranzen=, 1 Maas Zimmt=, 1 Maas Lavendelblüthen=, und 1 Maas Rosmarinblüthenwaſſer darüber, verſehe die Flaſche mit einem guten Kork oder Stöpfel, ſtelle ſie ohngefähr 8 bis 10 Tage in temperirte Wärme, bringe alsdann das Gemenge nebſt 12 Maas Spiritus Vini und 2 Maas Brunnenwaſſer auf die Abziehblaſe, deſtillire den Geiſt herüber, verſüße ſolchen mit 16 Pfund guten Zucker, der vorſchriftsmäßig geſotten, 5 bis 6 Tage in freier Luft geſtanden hat, ſodann zu dem erhaltenen Geiſte gethan worden iſt, und tröpfle folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Citroneneſſenz<br>Citronenöl | von jedem | 10 Tropf. |
| Pomeranzenblüthenöl<br>Lavendelblüthenöl<br>Rosmarinblüthenöl | von jedem | 6 — |
| Zimmtöl<br>Muskatennusöl<br>Rhodiſerholzöl<br>Nelkenöl<br>Roſenöl<br>Neroliöl | von jedem | 4 — |
| Bergamottenöl<br>Vanilleöl<br>Anisöl<br>Fenchelöl | von jedem | 3 — |

Ceder=

| | | |
|---|---|---|
| Cederöl<br>bitteres Mandelöl<br>Pomeranzeneſſenz<br>Ambraeſſenz<br>Moſchuseſſenz | von jedem | 2 Tropf. |

rühre alles wohl untereinander, fülle das Ganze auf große Flaſchen, ſtelle ſolche 8 bis 14 Tage ruhig hin, ſchütte ſodann das Helle ab, und filtrire den Bodenſatz.

## §. 581.

### 5.

### Muskatennusöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatennüſſe | ꞉ | ½ Pfund |
| Muskatenblüthe | ꞉ | 4 Loth |
| Zimmtblüthe<br>Würznelken<br>feinen Zimmt<br>Nelkenblüthe<br>Violenblüthe<br>getrocknete, und vom Weißen gereinigte Pomeranzenſchaalen | v. j. | 1 — |
| Cubeben<br>Feigen<br>bittere Mandeln<br>Rosmarinblüthe | von jedem | 1 — |
| Vanille ꞉ | ꞉ | 3 Quent. |

mache dieſe Ingredienzien klein, thue ſie in eine Flaſche, gieße 1 Maas Muskatenblüthen-, 1 Maas Rosmarinblüthen-, 1 Maas Lavendelblüthen-, 1 Maas Roſen-, und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer darüber, verwahre die Flaſche gut, ſetze ſie ohngefähr 14 Tage bis 3 Wochen in temperirte Wärme, bringe ſodann das Ganze auf die Abziehblaſe, und deſtillire den Geiſt herüber.

Zum Verſüßen der erhaltenen Flüſſigkeit ſiede 20 Pfund guten Zucker auf bekannte Art, ſtelle ihn 5 bis 6 Tage in die freie Luft, gieße den Geiſt darüber, rühre alles wohl untereinander, und tröpfle ſodann folgende Oele und Eſſenzen hinzu, nemlich:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenblüthenöl<br>Vanilleöl<br>Zimmtblüthenöl<br>Pomeranzeneſſenz<br>Citroneneſſenz<br>Aniseſſenz<br>Fencheleſſenz<br>Zimmteſſenz<br>Moſchuseſſenz<br>Ambraeſſenz | von jedem | 10 Tropf. |
| Rhodiſerholzöl<br>Bergamottenöl<br>Zimmtöl<br>Jasminöl | von jedem | 2 — |

Citro-

| | | |
|---|---|---|
| Citronenöl<br>Roſenöl | von jedem | 2 Tropfen |

miſche alles wohl untereinander, fülle es auf Flaſchen, laſſe ſolche 14 Tage ruhig ſtehen, gieße ſodann das Helle ab, und filtrire den Bodenſatz.

§. 582.

6.

## Vanilleöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| feinen Zimmt<br>Muskatennüſſe<br>Würznelken | von jedem | 2 Loth |
| Vanille | | 16 Loth |

ſtoße alles dieſes klein, ſchütte es nebſt 10 Maas Spiritus Vini in die Blaſe im Waſſerbade, und deſtillire den Spiritus langſam herüber; ſodann nehme man 10 Pfund Farin- oder Puderzucker, ſiede dieſen, und wenn deſſen Faden goldfärbig iſt, ſo nehme man das Gefäß vom Feuer, ſtelle es 3 bis 4 Tage in die freie Luft, alsdann thue man den erhaltenen Spiritus, unter welchen man zuvor 6 bis 8 Tropfen Ambraeſſenz gegoſſen, hinzu, rühre das Gemiſch ſtark um, fülle es auf eine große Flaſche. Nach Verlauf von 3 bis 4 Tagen ſchütte man das Klare ab, und den Bodenſatz filtrire man. Will man dem Va-

 nillen-

nillenöl eine ſchöne Goldfarbe geben; ſo bringe 1 Loth Cochenille mit auf die Blaſe.

## §. 583.

## 7.

## Nelkenöl.

Man nehme Nelken von Scharlachfarbe, ſtoße von dieſen 12 Pfund, nachdem ſie von ihren Stengeln gereiniget, ſchütte ſie nebſt 5 Maas Spiritus Vini in ein Gefäß von Steingut; verſtopfe und verkütte es gut. Hierin laſſe man die Blumen einen Monat lang im Aufguſſe ſtehen; dann ſeihe man die Flüſſigkeit durch ein Haarſieb; drücke das Zurückgebliebene mit den Händen aus, thue es ſodann in die Blaſe, gieße 4 bis 5 Maas Waſſer darüber, und deſtillire es ſo lang, bis das Herübergehende ohne Geruch iſt. Dieſes gieße man zu dem erſten Produkte, werfe 1 Loth Zimmt hinein, und laſſe dieſes 3 bis 4 Wochen, aber in einem wohlverſchloſſenen Gefäße, im Aufguſſe ſtehen.

Nach Verlauf dieſer Zeit nehme 12 Pfund Hutzucker, ſiede dieſen ſo lang, bis der Faden goldfarbig iſt; ſtelle ihn 5 bis 6 Tage der freien Luft aus, gieße ſodann die geiſtige Tinktur darüber, rühre alles wohl um, bringe es auf eine große Flaſche, laſſe es 8 Tage ruhig ſtehen, gieße es behutſam ab, und filtrire den Bodenſatz.

§. 584.

§. 584.

8.

## Roſenöl.

Man nehme:

Roſenholz ꞉ 2 Pfund

raspele daſſelbe, werfe es in einen Mörſer, befeuchte es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Waſſer und ſtoße es ſo lang, bis die Holztheilgen zu Pulver geworden ſind. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchütte man es nebſt 8 Maas guten abgezogenen Branntewein in die Blaſe, deſtillire es im Waſſerbade bis zum Punkte des kochenden Waſſers. Den herüber getriebenen Geiſt ziehe man nebſt 4 Maas Waſſer noch einmal ab, verſüße ihn mit Zuckerwaſſer und nehme 2 Maas Roſenwaſſer, ſchütte 8 Loth ganze Cochenille und 2 Stück in Leinwand eingeſchlagenes Lakmus hinein, rühre das Gemiſch täglich 3 bis 4mal um, bis die Flüſſigkeit ſtark mit rother Farbe geſchwängert iſt, ſeige ſie hierauf durch, hebe ſie auf, werfe das Zurückgebliebene in das Gefäß, worin der Roſengeiſt iſt, rühre es ebenfalls ſo lang um, bis dieſer Geiſt alles färbende Weſen in ſich genommen hat, verdünne den geſottenen Zucker mit 2 Maas des gefärbten Roſenwaſſers; ſeihe den gewürzhaften Roſengeiſt durch, löſe ½ Quentchen Ceder- und 12 Tropfen Ambraeſſenz darin auf, drücke den Satz von der Cochenille gelinde aus, und

werfe ihn weg; dann miſche und rühre man dieſe beiden Flüſſigkeiten ſtark unter einander, fülle das Oel oder den Liqueur in eine große Flaſche, laſſe ihn 8 Tage lang ſtehen, und kläre ihn ab.

§. 585.

9.

## Venusöl.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Vanille | | 8 Loth |
| Würznelken | von jedem | 2 Loth |
| feinen Zimmt | von jedem | 2 Loth |
| Muskatennüſſe | von jedem | 2 Loth |
| Sternanis | von jedem | 2 Loth |
| Selleriesaamen | von jedem | 2 Loth |
| Pomeranzenblüthe | von jedem | 2 Loth |

ſtoße alles klar, thue es nebſt 6 Maas Spiritus Vini in eine Blaſe, und deſtillire alles langſam im Waſſerbade.

Zum Verſüßen nehme man 15 Pfund Farin- oder Puderzucker, ſüde dieſen, wie bekannt, laſſe ihn 5 bis 6 Tage in der freien Luft ſtehen, gieße ſodann 1 Maas Zimmtwaſſer, 1 Maas Nelkenwaſſer, und 1 Maas Pomeranzengeiſt hinzu, rühre alles wohl unter einander, gieße es alsdann zu den erhaltenen Vanillegeiſt, und filtrire das Ganze nach etlichen Tagen.

§. 586.

§. 586.

10.

## Kaffeeöl.

Man nehme 20 Pfund Zucker, ſiede dieſen gehörig, und ſetze ihn 8 Tage in freie Luft. Brenne ſodann 2 Pfund gute Kaffeebohnen bei gelindem Feuer kaſtanienbraun, und wenn er genug gebrannt iſt, ſo ſchütte man ihn in ein Gefäß, ſchwenke daſſelbe mit den Bohnen ſo lang um, bis die durch das Brennen losgegangene Schaalen ganz abgeſprungen, und ſodann werfe man die noch warmen Bohnen in eine Blaſe im Waſſerbade, gieße 8 Maas warmes Waſſer darüber, deſtillire es langſam, alsdann gieße man die erhaltene Kaffeetinktur auf den geſottenen Zucker, und wenn derſelbe zerſchmolzen iſt, ſo gieße man 5 Maas Spiritus Vini hinzu, laſſe es 4 bis 5 Tage ſtehen, ziehe den hellen Liqueur ab, und filtrire den Bodenſatz.

§. 587.

11.

## Siebenſaamenöl.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kümmel | : | : | 6 Loth |
| Anis | : | : | 5 — |

Fenchel

| | | |
|---|---|---|
| Fenchel, Angelik | von jedem : | 4 Loth |
| Carbei | : : : | 2½ — |
| Coriander | : : : | 2 — |
| Dill | : : : | 1 — |

mache alles gehörig klar, thue es nebſt 6 Maas Spiritus Vini und 2 Maas Waſſer in eine Blaſe im Waſſerbade, diſtillire es, und verſüße den erhaltenen Geiſt mit 10 Pfund auf bekannte Art geſottenen Zucker, nachdem er etliche Tage in der freien Luft geſtanden hat.

## §. 588.

12.

## Carminativöl von Anis und Fenchel.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Anis | : : : | 4 Pfund |
| Fenchel | : : : | 2 — |

ſtoße beides zu einem gröblichen Teige, thue es nebſt 5 Maas guten Spiritus Vini in eine Blaſe im Waſſerbade, deſtillire es, verſüße den erhaltenen Geiſt, nachdem man 7 bis 8 Tropfen Ambraeſſenz darunter gegoſſen hat, mit 10 Pfund Zucker, worinn man 2 Kaffeelöffel voll Citronenſaft gethan hat, kläre es ſodann nach etlichen Tagen ab, und filtrire den Bodenſatz. Will man dieſen Liqueur roth färben, ſo binde man 2 Stück Lakmuß in Leinwand, thue ſie in 1 Maas Waſſer

Waſſer, thue 4 Loth Cochenille dazu, laſſe es bis zur Hälfte einkochen, ſeihe es durch, werfe das Zurückgebliebene in das Gefäß, gieße eine gleiche Menge Waſſer dazu, laſſe es eben ſo weit einſieden, und ſeihe es gleichfalls durch.

---

## Drittes Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung der Balſame.

---

§. 589.

1.

### Wundbalſam.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| friſches Pfennigkraut<br>friſche Schaafgarbe<br>— Betonien<br>— ſpitzen Wegerich<br>— Bibernellkraut<br>— Körbel<br>— Eichenblätter<br>— Oſterluzei<br>— Wollkraut<br>— Hauslauch<br>— fette Henne | v. j. 2 Hände voll |

| | | |
|---|---|---|
| friſchen Sanikel<br>früſches Ingrün | von jedem | 2 Hände voll. |

Hacke alles dieſes, ſtoße es hierauf in einen Mörſer, gieße den Saft davon, nehme ſo viel Weineſſig, als man Saft hat, thue eine Hand voll Küchenſalz dazu, und treibe den Spiritus aus einen niedrigen Kolben in der Sandkapelle bis zur Trockne ab, und hebe ihn zum Gebrauche auf.

## §. 590.

### 2.

### Augsburger Balſam.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Storax<br>Gummi Mirrhae | von jedem | $1\frac{1}{2}$ Loth |
| Angelikwurzel<br>Schwalbenwurzel<br>weißen Diptam<br>grüne kleine Pomeranzen<br>Venetianiſchen Terpentin<br>Muskatennüſſe<br>Zimmtblüthen<br>Cubeben<br>Gummi Sagapeni<br>——— Olibani | von jed. | 1 — |
| Gummi Badellei<br>Maſtix<br>Würznelken | von jedem | $\frac{1}{2}$ — |

zer=

zerſchneide und zerſtoße alles dieſes, thue es nebſt 3 Maas des beſten Spiritus Vini in eine Retorte, und treibe den Geiſt langſam ab.

§. 591.

3.

Wohlriechender Balſam.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| geſchmolzenes Wachs, Roſenſalbe | von jedem 1 Loth |
| deſtillirtes Muskatennußöl | 20 Gran |
| Biſam ——— | 10 — |
| Ambra ——— | 6 — |

oder ſtatt den letztern 3 Stücken andere gefällige wohlriechende Oele, und miſche alles unter einander.

§. 592.

4.

Geſundheitsbalſam.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Roſenblätter, Pimpinellkraut, Salbei, Schaafgarbe, Balſamkraut | von jedem 1 Handvoll |

Majo-

| | | |
|---|---|---|
| Majoran<br>Saturni<br>Pfirſchblätter<br>guten Wein | von jedem | 1 Loth |

koche alles in einem Topfe bei gelindem Feuer langſam unter beſtändigen Rühren; zuletzt thue man eine Handvoll Salz darunter, ſeige es nach etlichen Tagen durch eine nicht zu feſte Leinewand, drücke den Saft aus den Kräutern, und hebe es dann zum Gebrauche auf.

## §. 593.

### 5.

### Ein anderer vortrefflicher Balſam.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Wermuth | : | 4 Theile |
| Raute | : | 3 — |
| Beifuß<br>Rosmarin | von jedem | 2 — |

alles nach der Maſſe, nicht aber nach dem Gewichte, ſiede alles dieſes mit einer hinlänglichen Quantität Nußöl, bis die Kräuter ſchwarz ſind; gieße ſodann das Klare ab, preſſe den Saft aus den Kräutern durch ein Tuch, und gieße ihn zu dem klaren Oele. Hierzu miſche man nun

| | | |
|---|---|---|
| Venetianiſchen Terpentin | | 2 Theile |
| Spiköl | : | 8 — |
| friſches Wachs | : | 32 — |

Harzpech eben ſo viel, oder auch weniger,

nach:

nachdem man die Miſchung hart oder weich haben will. Rühre alles wohl unter einander, ſchäume den Unrath ab, und thue dieſen Balſam in einen glaſurten Topf, den man mit Pergament und einem geölten oder mit Firnis beſtrichenem Leder feſt zubindet, dann 6 Wochen in einen Haufen von Pferdemiſt vergräbt, und nachher als Wundbalſam zum Gebrauch aufhebt.

§. 594.

6.

## Der ſogenannte türkiſche Balſam.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Baumöl | | $2\frac{1}{2}$ Pfund |
| weißes Harz | von jedem | $\frac{3}{4}$ Pfund |
| gelbes Wachs | | |
| griechiſch Heu | | |

mache alles dieſes klar, thue 2 Loth reinen Terpenthin darunter, koche es, rühre es fleißig um, ſeige es durch ein leinen Tuch, und ſetze dann unter gelindem Kochen folgende Oele dazu:

| | | |
|---|---|---|
| Rosmarinöl | | 4 Loth |
| Terpenthinöl | von jedem | 2 — |
| Balſamöl | | |
| Krauſemünzöl | | 1 — |

rühre alles wohl, jedoch ohne daß es kocht, durcheinander, gieße, nachdem die Hitze nachgelaſſen, und ehe es anfängt zu erſtarren, noch

2 Loth indianiſchen Balſam dazu, und rühre ſo lang fort, bis alles kalt iſt. Dieſer Balſam hält ſich in wohlverwahrten ſteinernen Krügen oder Büchſen viele Jahre, ohne zu verderben. Bei Curen an Menſchen legt man denſelben alle 24 Stunden auf, und ſtreicht ihn am beſten auf Rindsblaſe; denn ſtreicht man ihn auf Leinwand, ſo dringt wegen ſeiner Flüßigkeit zu viel durch und geht verlohren.

## §. 595.

### 7.

### Italiäniſcher Balſam.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Muskatenbalſam | ; ; | 1 Loth |
| Hirſchunſchlitt, weißes Wachs | von jedem | ½ — |
| Lavendelöl, Krauſemünzöl, gelbes Agtſteinöl | von jedem | 1 Quent. |
| Muskatenblüthenöl, Wohlgemuthöl, Majoranöl, feinen Campher | von jedem | 15 Gran |

reibe das Hirſchunſchlitt in einem ſteinern Mörſer mit Roſenwaſſer ab, damit der Geruch vergehe, zerſchneide das Wachs ſo dünn, als möglich; thue die wohlriechenden Oele zuſammen in ein reines

reines Gefäß und vermiſche ſie mit einander. Hierauf halte man das weiße Wachs in einem meſſingenen Pfännchen über ein gelindes Kohlfeuer, thue, ſobald es zergangen iſt, das Hirſchunſchlitt dazu, und rühre beides mit einem Hölzchen wohl durcheinander. Wenn nun alles flüſſig iſt, ſo gieße man den Muskatenbalſam dazu, und ſtelle es, ſobald ſich auch dieſer mit den übrigen vereinigt hat, ſogleich vom Feuer, gieße die bereits vermiſchten Oele dazu, und rühre es noch ein wenig durcheinander.. Der Kampher kann die Hitze nicht leiden, er wird daher, wenn alles von Feuer weg, und bereits laulicht iſt, nachdem er fein gerieben und pulveriſirt worden iſt, erſt dazugethan.

## §. 596.

## 8.

## Balſamwaſſer.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Benzoe | : | : | 6 Loth |
| Laudanum | : | : | 5 — |
| feinen Zimmt | von jedem | | 4 — |
| Storax Calamit. | | | |
| Paradiesholz | : | : | 2 — |
| Gewürznelken | : | : | 1½ — |

mache alles gehörig klar, thue es in ein Glas, gieße 2 Pfund des beſten Roſengeiſtes darüber, ver-

verwahre das Glas ſorgfältig, ſetze es in warmen Sand, und laſſe es ſo lang gemächlich miteinander ſieden, bis die Hälfte davon eingeſotten zu ſeyn ſcheint, ſodann drücke man es durch ein zartes leinenes Tuch, thue 1 Scrupel feinen Biſam, 10 Gran Ambergries, 12 Gran Zibeth, 8 Gran Storax Calamit., 2 Scrupel weißen Zuckerkand, und Benzoe nach Belieben dazu, gieße alles wohlvermiſcht in eine langhälſige Flaſche, und ſtopfe dieſe ſorgfältig zu. Wenn man von dieſem Balſamwaſſer etwas in ein blechernes Kännchen oder Schälchen thut, und auf eine Kohlpfanne ſetzt, ſo erfüllt es das ganze Zimmer mit einem ſtärkenden Geruche.

# Fünfter Abſchnitt.

## Die Bereitung oder Verfertigung künſtlicher Weine, Liqueure, und anderer trinkbarer Wäſſer.

## Erſtes Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung künſtlicher Weine.

§. 597.

I.

### Pfirſchwein.

Man nehme Pfirſchen, ſchneide ſie von einander, nehme die Kerne heraus, werfe dieſe in etwas rektifizirten Branntewein; die Pfirſchen aber zerdrücke man, und befeuchte ſie mit Waſſer, welches mit etwas Citronengeiſt verſetzt worden. So laſſe man die zerdrückten Pfirſchen 48 Stunden ſtehen, thue ſie alsdann in ein leinen Tuch, preſſe den Saft wohl aus, werfe die Hülſen weg, meſſe die erhaltene Flüſſigkeit und nehme auf ein jedes Maas derſelben ½ Pfund

Farin⸗ oder Puderzucker. Iſt der Zucker zer⸗ſchmolzen, ſo fülle man die ganze Flüſſigkeit in ein Gefäß, ſo daß ohngefähr der ſechſte Theil deſſelben leer bleibe, laſſe es ſo lang ſtehen, bis ſich eine gelinde Gährung zeigt; ſodann gieße man das Helle herunter, den Bodenſatz filtrire man; den auf den Kernen geſtandenen Brann⸗tewein bringe man nebſt den Kernen auf die Blaſe und deſtillire ſo viel herunter, daß man auf ein jedes Maas Pfirſchenſaft ein Nöſel Spi⸗ritus erhält, und gieße dann dieſen zu dem obge⸗nannten Safte.

§. 598.

2.

## Kirſchwein.

Man nehme 5 Theile vollkommen reife Kirſchen, befreie ſie von ihren Stielen, neh⸗me die Kerne heraus, thue 1 Theil Vogelkir⸗ſchen dazu, ſtoße ſie mit einer hölzernen Keule in einem marmornen Mörſer, und ſchütte ſie alsdann in ein Gefäß; ſtelle dieſes auf den Ofen, und laſſe die Maſſe einigemal aufſtoßen, ſchütte ſie ſodann in ein hölzernes Gefäß und ſtelle ſie in die freie Luft. Nach 24 Stunden lege man hölzerne Geflechte auf Näpfe, werfe anfangs die mit dem Schaumlöffel abgenommenen Hülſen darauf, laſſe die zuerſt durchgelaufene Flüſſigkeit 4 bis 5 Stunden ruhig ſtehen, gieße ſodann das

Helle

Helle ab, werfe den Bodenſatz auf die Hülſen, ſchütte, wenn es gut ausgetröpfelt iſt, die Trebern auf ein großes Tuch und drücke ſie unter der Preſſe aus. Iſt nun alles dieſes geſchehen, ſo meſſe man die erhaltene Flüſſigkeit, und werfe auf ein jedes Maas derſelben ½ Pfund Farin- oder Puderzucker, und wenn ſich derſelbe aufgelößt, ſo gieße man auf ein jedes Maas Flüſſigkeit 1 Nöſel Weingeiſt, rühre alles wohl unter einander, fülle es auf ein Gefäß, und bediene ſich deſſelben nach Verlauf eines Jahrs.

§. 599.

3.

## Schwarzer Johannisbeerwein.

Man nehme recht reife ſchwarze Johannisbeeren, beere ſie ab, thue ſie nach und nach in einen marmornen Mörſer, zerdrücke ſie mit einer hölzernen Keule, thue auf 12 Pfund Früchte 1 Maas Waſſer, bringe die Keule noch einigemal gelinde herum, miſche ſo die Flüſſigkeit tüchtig durcheinander, thue alles in ein Geſchirr, ſetze es auf den Ofen, laſſe die Maſſe einigemal aufſtoßen, thue ſie ſodann in ein irrdenes Gefäß, ſetze es einige Tage an die freie Luft, und wenn alles hinlänglich erkaltet, ſo lege man Geflechte auf irrdene Gefäße, werfe die anfänglich mit dem Schaumlöffel abgenommenen Hülſen dar-

auf, laſſe die zuerſt durchgelaufene Flüſſigkeit einige Stunden ruhig ſtehen, gieße dann das Helle ab, werfe den Bodenſatz auf die Hülſen, preſſe, wenn es gut ausgetröpfelt, gerade, wie bei Bereitung des Kirſchweins gelehrt worden iſt, die Trebern aus. Hierauf meſſe man die Flüſſigkeit, thue auf ein jedes Maas derſelben ½ Pfund Farin- oder Puderzucker darunter, und gieße, nachdem dieſer geſchmolzen, ſo viel Nöſel Spiritus Vini dazu, als man Maas an Flüſſigkeit hat, fülle ſodann die ganze Miſchung in ein großes Gefäß, und bediene ſich ihrer nach einem Jahre.

§. 600.

4.

## Himbeerenwein.

Man nehme 20 Pfund recht reiſe Himbeeren, 8 Pfund Johannisbeeren, reinige ſie von ihren Kämmen und Stielen, thue beide in einen Mörſer, und zerdrücke ſie durch Umtreibung der Keule; gieße hierauf die Maſſe in ein irrdenes Gefäß, laſſe ſie 24 Stunden ruhig ſtehen, und preſſe ſodann die Flüſſigkeit durch leinene Tücher, meſſe ſie, rechne auf jedes Maas derſelben ½ Pfund Zucker, miſche dieſen darunter, und wenn er zergangen, ſo gieße man auf jedes Maas Flüſſigkeit, 1 Maas Spiritus Vini darunter, rühre alles wohl unter einander, und hebe es in einem verſchloſſenen Gefäße auf. Werden nun die Früchte

des

des Maulbeerbaums reif, ſo nehme man 5 Pfund derſelben, zerquetſche ſie, thue ſie in ein irrdenes Gefäß, ſetze ſie auf den Ofen, laſſe die Flüſſigkeit einigemal aufwallen, ſetze ſie ſodann 24 Stunden in die freie Luft, preſſe den Saft heraus, laſſe 1 Pfund Zucker darin zergehen, gieße 1 Maas Spiritus Vini dazu, rühre alles wohl unter einander, ſchütte dieſe Flüſſigkeit zu der obigen, rühre das Ganze in den erſten drei Monaten dann und wann um, und nach Verlauf eines Jahrs bediene man es ſich zum Getränk.

## §. 601.

### 5.

### Wein von den vier rothen Früchten.

Man nehme 20 Pfund gute recht reife Kirſchen, befreie ſie von ihren Stielen und Kernen, ſchütte ſie nebſt 5 Pfund Vogelkirſchen in einen marmornen Mörſer, zerdrücke ſie durch Umrührung der Keule, ſchütte die Maſſe in ein irrdenes Gefäß, ſetze ſie auf den Ofen, laſſe ſie einigemal aufſtoßen, fülle ſie in ein Gefäß, nehme 7 Pfund Himbeeren und 5 Pfund Johannisbeeren, reinige ſie von ihren Kämmen und Stielen, zerdrücke ſie ebenfalls durch Umtreibung der Keule, gieße die Flüſſigkeit in ein Gefäß, laſſe ſie 24 Stunden ruhig ſtehen, vermiſche ſie ſodann mit der Kirſchmaſſe, rühre alles

wohl untereinander, laſſe es hierauf 5 bis 6 Stunden ruhig ſtehen, lege hölzerne Siebe auf irrdene Gefäße, ſchütte zuerſt die abgenommenen Hülſen darauf, breite ſie mit dem Schaumlöffel auseinander, und drücke ſie wohl aus. Iſt dieſes geſchehen, ſo meſſe man die erhaltene Flüſſigkeit, thue auf ein jedes Maas derſelben ein halbes Pfund Zucker, und wenn dieſer zergangen iſt, ſo gieße man auf ein jedes Maas der ganzen Flüſſigkeit 1 Nöſel Spiritus Vini, der vorher über 2 Loth Vanille im Waſſerbade deſtillirt worden iſt, rühre alles wohl untereinander, filtrire es, und hebe es auf, um ſich deſſelben nach 1 Jahre zu bedienen.

## §. 602.

### 6.

### Pomeranzenwein.

Man nehme gut ausgewachſene und vollkommen reife Pomeranzen, ſchneide ſie in der Mitte durch, ſtelle ein Haarſieb über ein irrdenes Gefäß, drücke ein Stück Pomeranzen nach dem andern aus, gieße den Saft in gläſerne Flaſchen, verſtopfe ſolche wohl, laſſe ſie ſolang ruhig ſtehen, bis ſich der Bodenſatz in den Flaſchen niedergeſchlagen hat, ſodann ziehe man das Helle mit einem Heber ab, und den Bodenſatz filtrire man durch einen Filtrirſack. Hierauf meſſe man die ganze Flüſſigkeit, ſetze derſelben ⅓tel gutes Pome-

Pomeranzenblüthenwaſſer zu, thue auf jedes Maas Flüſſigkeit ½ Pfund guten Farin: oder Puderzucker, verwahre das Gefäß wohl, und ſchüttle daſſelbe alle 8 Tage um.

§. 603.

7.

Muskattraubenwein.

Man ſuche die reifſten Muskattrauben aus; beere ſie ab, leſe die faulichten, ſo wie die unzeitigen Beeren heraus, zerquetſche die ausgeleſenen, thue 4 Loth Fliederblüthe auf jede 50 Pfund Beeren, ſchütte alles in eine große auf dem Ofen angebrachte Pfanne, laſſe es gelinde aufwallen, und gieße es dann in ein hölzernes Gefäß. Nach Verlauf von 24 Stunden lege hölzerne Geflechte auf irrdene Gefäße, werfe die anfangs mit einem Schaumlöffel abgenommene Hülſen darauf, laſſe ſodann die Flüſſigkeit 4 bis 5 Stunden ruhen, gieße das Helle ab, ſchütte den Bodenſatz auf die Hülſen, und preſſe ſie, nachdem ſie gehörig abgetröpfelt ſind, durch ein leinenes Tuch, meſſe die Flüſſigkeit, nehme auf jedes Maas der ganzen flüſſigen Maſſe ½ Nöſel Spiritus Vini.*)

Zwei-

*) Siehe: Den Liqueurfabrikanten. Aus dem Franzöſiſchen der Herren Demachy und Dubuiſſon, mit eini-

# Zweites Kapitel.

## Die Bereitung oder Verfertigung der Liqueurwäſſer.

§. 604.

I.

### Liqueurkirſchwaſſer.

Man nehme 6 Pfund rechte reife Kirſchen, pflücke die Stiele davon ab, mache die Kerne heraus, thue die gereinigten Kirſchen in einen marmornen Mörſer, zerquetſche dieſelben durch Umtreibung der Keule, gieße 1 Maas Waſſer darunter, treibe die Keule noch einigemal herum, gieße die Flüſſigkeit in einen Napf von Steingut, gieße einige Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, rühre die ganze Maſſe wohl um, damit ſich alles mit einander vereinige, und ſtelle ſie ſodann einige Stunden in freie Luft. Während dieſem waſche man die aus den Kirſchen erhaltene Kerne, reibe ſie mit den Händen ſtark gegen einander, damit ſich die ſcharfe Haut ſchält, ſtoße ſie alsdann in einem

einigen Anmerkungen des Herrn D. Struve, überſetzt und mit Zuſätzen bereichert von D. Samuel Hahnemann. 2ter Band. Leipzig 1785.

einem eiſernen Mörſer, ſchütte ſie mit einem halben Pfunde Farinzucker in einen irrdenen Topf, lege über denſelben ein leinenes Tuch, laſſe die Flüſſigkeit durchlaufen, preſſe die zurückbleibende Hülſen aus, ſchütte die hierdurch erhaltene Flüſſigkeit ebenfalls in den Topf, gieße ein halb Nöſel Spiritus Vini und eben ſo viel Zimmtwaſſer dazu, rühre das Gemiſch wohl unter einander, ſtelle es wohlverwahrt an einen kühlen Ort, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 605.

## 2.

## Liqueurerdbeerwaſſer.

Man nehme 6 Pfund große Ananas-Erdbeeren, reinige ſie von ihren Stielen, ſchütte ſie in einen marmornen Mörſer, quetſche ſie durch Umtreibung der Keule, gieße 1½ Maas Waſſer dazu, rühre ſie nochmals gelind um, fülle die Flüſſigkeit in ein irrdenes Gefäß, gieße 2 Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, rühre alles noch einmal um, laſſe es einige Stunden ſtehen; ſodann thue man 1 Pfund Zucker in einen Topf, lege über denſelben ein Tuch, gieße die Flüſſigkeit durch daſſelbe, und preſſe das Zurückgebliebene aus. Wenn der Zucker zergangen, ſo ſeihe man die Flüſſigkeit durch ein feines leinenes Tuch, gieße ½ Maas Weingeiſt, und ½ Nöſel Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, rühre die Maſſe wohl um,

um, fülle ſie auf Bouteillen, und hebe ſie zu ſeinem beliebigen Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

§. 606.

3.

Liqueurhimbeerwaſſer.

Man kann dieſes Getränke mit eben ſo viel Himbeeren, als man vorhin Erdbeeren genommen, verfertigen. Man ſuche nur rechte ſchöne friſche Himbeeren aus. Die Behandlungsart iſt hier die nemliche, wie bei den Erdbeeren, daher ich auch dorthin verweiſe.

§. 607.

4.

Johannisbeerliqueurwaſſer.

Man nehme 4 Pfund vollkommen reife abgebeerte Johannisbeeren, thue ½ Pfund Himbeeren dazu, zerquetſche ſie in einem marmornen Mörſer, jedoch ſo, daß die Kerne nicht zerſtoßen werden, gieße 1½ Maas Waſſer dazu, rühre alles wohl unter einander, gieße die Flüſſigkeit in ein Gefäß, laſſe ſie einige Stunden ruhig ſtehen; thue unterdeſſen 2 Pfund Farinzucker in einen Topf, ſpanne über denſelben ein leinen Tuch, gieße die Flüſſigkeit durch, drücke das Zurückgebliebene aus, und wenn die Flüſ-

ſig-

ſigkeit noch nicht ganz hell iſt, ſo ſeihe man ſie nochmals durch ein ganz feines leinenes Tuch, gieße ½ Maas Weingeiſt dazu, und hebe ſie zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf.

## §. 608.

### 5.

### Liqueurcitronenwaſſer.

Man nehme ohngefähr 12 Stück Citronen, drücke den Saft vermittelſt einer Citronenpreſſe wohl aus, werfe die Schaalen in ein Maas Waſſer, in welchem 1½ Pfund Farin- oder Puderzucker aufgelößt worden iſt, nehme ſie nach einer Stunde heraus, preſſe ſie noch einmal aus, filtrire ſodann den erhaltenen Saft, nebſt dem Zuckerwaſſer, gieße ½ Nöſel Weingeiſt und eben ſo viel Meliſſenwaſſer dazu, rühre das Gemiſch wohl um, und hebe es in wohlverwahrten Bouteillen zum Gebrauch auf.

## §. 609.

### 6.

### Pomeranzenliqueurwaſſer.

Man nehme 1 Dutzend Pomeranzen, wiſche ſie mit feiner Leinewand ſauber ab, ſchneide ſie mitten durch, drücke den Saft vermittelſt einer Citronenpreſſe gut aus, werfe die Schaalen in ein

ein Maas Waſſer, in welchem 1½ Pfund Zucker aufgelößt worden iſt; drücke ſie nach Verlauf einer Stunde aus, ſeige den erhaltenen Saft nebſt dem Zuckerwaſſer durch, gieße ſodann ½ Maas Spiritus Vini und ½ Nöſel Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, rühre das Gemiſch einigemal um, und hebe es in Bouteillen, die wohl verſtopft worden ſind, an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

## §. 610.

### 7.

### Liqueurwaſſer aus eingemachten Pomeranzen.

Man werfe 4 Loth überzuckerte Pomeranzenblüthen in ein Maas kaltes Waſſer, ſetze daſſelbe übers Feuer, und laſſe es ſo lang darüber, bis es anfangen will zu kochen. Hierauf nehme man es vom Feuer, laſſe es erkalten, gieße das Helle ab, thue 1 Pfund Farinzucker dazu, und wenn ſich dieſer aufgelößt hat, ſo gieße man 1 Nöſel Vergus oder Agreſt und ein halb Nöſel Spiritus Vini darunter, rühre das Gemiſch wohl um, fülle es auf Bouteillen, pfropfe dieſelben gehörig zu, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

## §. 611.

### 8.

### Zimmtliqueurwaſſer.

Man gieße auf ein 1 Pfund Farin- oder Puderzucker 1 Nöſel Verjus oder Agreſt, und eben ſo viel Zimmtwaſſer. Sobald ſich der Zucker aufgelößt, ſo gieße man 1 Maas Waſſer dazu, tröpfle in ein Viertel-Nöſel Weingeiſt 10 Tropfen Ambraeſſenz, gieße diesen unter die Flüſſigkeit, rühre alles wohl unter einander, fülle es auf Bouteillen, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 612.

### 9.

### Roſenliqueurwaſſer.

Man löſe 1 Pfund Farin- oder Puderzucker in einem Maas Waſſer auf, gieße 1 Nöſel Roſenwaſſer und $\frac{1}{6}$ Nöſel Verjus oder Agreſt dazu, rühre das Gemiſch wohl unter einander, löſe ſodann in $\frac{1}{12}$ Nöſel Spiritus Vini 6 Tropfen Ambraeſſenz und 3 Tropfen Cederöl auf, gieße dieſes zu der Flüſſigkeit, rühre alles wohl um, fülle es auf Bouteillen, verſtopfe dieſe wohl, und hebe ſie zum Gebrauch auf.

## §. 613.

### 10.

### Meliſſenliqueurwaſſer.

Man laſſe in 1 Maas Meliſſenwaſſer 1 Pfund Zucker zergehen, gieße 1 Nöſel Waſſer und ¼ Nöſel Spiritus Vini und 3 Eßlöffel voll Citronenſaft darunter, rühre alles wohl um, fülle es auf Bouteillen, verſtopfe ſolche gehörig, und lege ſie an einen kühlen Ort zum Gebrauch.

## §. 614.

### 11.

### Liqueurwaſſer aus eingemachten Citronenſchaalen.

Man gieße 1 Maas Waſſer in ein Geſchirr, thue 6 Loth eingemachte Citronenſchaalen dazu, bringe das Geſchirr über's Feuer, und laſſe die Flüſſigkeit bis bald zum Kochen heiß werden; dann nehme man's vom Feuer, gieße, wenn's erkaltet, das Helle herab, werfe ½ Pfund Zucker hinein, gieße ½ Nöſel Spiritus Vini, und 2 Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, rühre die Flüſſigkeit einigemal unter einander, fülle ſie auf Bouteillen, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 615.

12.

### Liqueurwaſſer aus eingemachten Pomeranzenſchaalen.

Dieſes bereitet man gerade ſo, wie das vorige, nur daß man hier ſtatt der Citronen: Pomeranzenſchaalen nimmt.

---

## Drittes Kapitel.

### Die Bereitung anderer trinkbarer Wäſſer.

---

§. 616.

1.

### Erdbeerwaſſer.

Man nehme gute reife Erdbeeren, reinige ſie von ihren Stielen, wiege 16 Loth davon ab, zer: quetſche ſie in einem marmornen Mörſel durch Umtreibung der Keule, gieße 1 Maas helles Waſſer dazu, treibe die Keule noch einigemal um, hernach fülle man die Flüſſigkeit in ein un: glaſürtes Gefäß, gieße 1 Eßlöffel voll Citronen: ſaft dazu, rühre die Flüſſigkeit einigemal um, laſſe das Gemiſch einige Stunden ruhig ſtehen, wiege hierauf 14 Loth Zucker ab, thue ihn in

ein irdenes Gefäß, bedecke dieſes mit Leinwand, gieße die Flüſſigkeit dadurch, drücke die Hülſen unter der Preſſe wohl aus, gieße die hierdurch erhaltene Flüſſigkeit zu der andern, ſeige das Ganze noch einmal durch feine Leinwand, und hebe es an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 617.

2.

## Himbeerwaſſer.

Man nehme 16 Loth friſchgeſammelte Himbeeren, befreie ſie von ihren Stielen, thue ſie in einen marmornen Mörſel, zerquetſche ſie, gieße 1 Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, laſſe das Gemiſch einige Stunden ſtehen, ſeihe es durch Leinwand in ein irdenes Geſchirr, in welches zuvor 14 Loth zerſtoßener Zucker gethan worden iſt, ſeige, ſobald ſich der Zucker aufgelößt hat, die Flüſſigkeit noch einmal durch, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 718.

3.

## Johannisbeerwaſſer.

Man nehme rechte reife rothe Johannisbeeren, die friſch gepflückt worden ſind, beere ſie

ab,

ab, ſchütte 2 Pfund derſelben in einen marmornen Mörſel, zerreibe ſie durch Umtreibung der Keule dergeſtalt, daß die Kerne nicht zerquetſcht werden; ſetze 1 Maas Waſſer dazu, rühre die Maſſe wohl durch einander, thue ſie in ein Gefäß, laſſe ſie eine Stunde ruhig ſtehen, wiege $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker ab, thue ihn in einen Topf, bedecke dieſen mit einem groben Tuch, gieße die Flüſſigkeit durch, und drücke die Hülſen unter der Preſſe aus. Sobald ſich der Zucker ganz aufgelößt hat, ſeige man die Flüſſigkeit durch Leinwand, und hebe ſie in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 619.

4.

### Kirſchwaſſer.

Man nehme einige Pfund Kirſchen, ſtiele ſie ab, nehme die Kerne heraus, zerreibe die Kirſchen in einem marmornen Mörſer, gieße 1 Nöſel helles Waſſer dazu, rühre alles noch einmal mit der Keule gelinde um, ſchütte ſodann die Flüſſigkeit in ein irdenes Gefäß, gieße einen Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, und laſſe alles einige Stunden ruhig ſtehen. Während dieſem waſche man die von den Kirſchen erhaltene Kerne, ſtoße ſie in einem Mörſel, ſchütte ſie ſodann nebſt 16 Loth geſtoßenen Zucker in ein irdenes Gefäß, ſpanne ein Stück Leinwand darüber, gieße

die Flüſſigkeit dadurch, drücke das Zurückgebliebene unter einer Preſſe aus, und ſchütte ſolche zu der übrigen Menge, rühre dieſe um, ſeige ſie noch einmal durch feine Leinwand und hebe ſie in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

§. 620.

5.

## Agreſtwaſſer.

Man nehme unreife Weintrauben, deren Beeren hübſch groß, voll, und von einer angenehmen Säure ſind, beere ſie ab, waſche ſie in kalten Waſſer ſauber ab, nehme 1 Pfund derſelben, zerreibe ſie in einem marmornen Mörſel, jedoch ſo, daß die Kerne nicht zerquetſcht werden, gieße ein Nöſel Waſſer dazu, rühre beides wohl unter einander, ſeige es durch eine feine Leinwand, laſſe in der erhaltenen Flüſſigkeit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zergehen, gieße 2 Eßlöffel voll ungeſottene Milch dazu, ſeige das Gemiſch noch einmal durch feine Leinewand, und hebe es in Bouteillen an einem kühlen Orte auf.

# Sechſter Abſchnitt.

## Die Bereitung oder Verfertigung der ſogenann- ten Scherbets, verſchiedener genießbarer Säfte, Extrakte und theils kalter, theils warmer Getränke.

## Erſtes Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung der ſogenanten Scherbets.

§. 621.

1.

### Erdbeerſcherbet.

Man nehme 2 Pfund gute Erdbeeren, befreie ſie von ihren Stielen, zerquetſche ſie in einem marmornen Mörſel, ſchütte ein Nöſel Waſſer dazu, rühre die Flüſſigkeit gut unter einander, fülle ſie in ein Gefäß, gieße 1 Eßlöffel voll Citronenſaft und eben ſo viel Zimmtblüthenwaſſer dazu, laſſe das Gemiſch 2 bis 3 Stunden ſtehen, thue 18 Loth Zucker in ein anderes Gefäß, ſpanne über dieſes grobe Leinewand, ſeige die Flüſſigkeit durch, und preſſe die Trebern aus. Iſt dieſes geſchehen, und der Zucker zergangen; ſo ſeige man die Flüſ-

ſigkeit durch eine feinere Leinewand, und hebe ſie an einem kühlen Ort zum Gebrauch auf.

§. 622.

2.

## Himbeerſcherbet.

Man nehme 1 Pfund rechte reife, friſch geſammelte und von ihren Stielen befreiete Himbeeren, quetſche ſie in einem marmornen Mörſel, gieße eben ſoviel Waſſer und Citronenſaft dazu, als bei dem Erdbeerſcherbet gemeldet worden iſt, laſſe das Gemiſch einige Stunden ſtehen, gieße das Flüſſige durch eine grobe Leinewand, preſſe die Hülſen aus, laſſe 20 Loth weißen Zucker in der ganzen Flüſſigkeit ſich auflößen, ſeige ſie durch eine feinere Leinewand, und hebe ſie auf.

§. 623.

3.

## Johannisbeerſcherbet.

Man nehme 2 Pfund rechte reife, und entſtielte Johannisbeeren, und 18 Loth Himbeere, quetſche beide in einem Mörſel, gieße 1 Nöſel Waſſer dazu, vermiſche alles wohl mit einander, und laſſe es einige Stunden ſtehen; gieße ſodann das Flüſſige durch eine grobe Leinwand, preſſe die Hülſen aus, werfe 1 Pfund Farin = oder Pu=

Puderzucker in die Flüſſigkeit, und ſobald ſich dieſer aufgelößt hat, ſo ſeige man das Gemiſch durch eine feine Leinewand.

§. 624.

4.

### Kirſchſcherbet.

Man nehme 6 Pfund reife, angenehm ſchmeckende, von ihren Stielen und Kernen befreiete Kirſchen, quetſche ſie in einem Mörſer, gieße 1 Nöſel helles Waſſer hinzu, rühre alles wohl unter einander, ſetze einen Eßlöffel voll Citronenſaft dazu, und laſſe das Gemiſch einige Stunden ſtehen. Während dieſem waſche man die Kerne recht ſauber ab, ſtoße ſie in einem Mörſel, ſchütte ſie, nebſt 1½ Pfund Farin- oder Puderzucker, in ein irdenes Gefäß, und bedecke dieſes mit grober Leinwand. Durch dieſe Leinwand nun gieße man das Zurückgebliebene aus, und rühre das Gemiſch mit einem Löffel um. Sobald ſich nun der Zucker ganz aufgelößt hat, ſo ſeige man die Flüſſigkeit durch eine feine Leinwand, und hebe ſie an einem kühlen Orte, zum Gebrauch auf.

§. 625.

5.

## Weißen Rahmſcherbet.

Man rühre die Dottern von 6 friſchen Eiern in ein Maas Rahm, thue einen Eßlöffel voll eingemachte Pomeranzenblüthen dazu, ſetze ſodann das Gefäß über das Feuer, und ſobald das Gemiſch aufgewallt hat, ſo ſeige man es durch, zerreibe die Pomeranzenblüthen dergeſtallt, daß ſie auch durch das Sieb gehen, laſſe 20 Loth weißen Zucker in dieſer Flüſſigkeit zerſchmelzen, und hebe ſie an einem kühlen Orte auf, bis man ſie dem Gefrieren ausſetzt.

§. 626.

6.

## Gebrannter Rahmſcherbet.

Man rühre die Dottern von 6 friſchen Eiern in ein Maas Rahm, ſetze 4 Loth geröſtete Pomeranzenblüthen und 1 Loth Bruchzucker dazu, ſtelle ſodann das Gefäß über das Feuer, rühre das Gemiſch ſo lange mit einem hölzernen Löffel um, bis daſſelbe einigemal aufgewallt iſt. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieße man es durch ein Sieb, zerdrücke die Blüthen, löße 1 Pfund Zucker in der ganzen Flüſſigkeit auf, und hebe ſie bis zum Gefrieren auf.

## §. 627.

### 7.

### Piſtazienrahmſcherbet.

Man nehme 8 Loth friſche Piſtazien, thue ſie ſo lang in kochendes Waſſer, bis ſich die Schaale ablößt; hierauf ſchütte man ſie auf ein Sieb, ſchäle ſie, reibe ſie auf einem Steine, ſetze einige Loth Zucker dazu und befeuchte ſie während dem Reiben mit Pomeranzenblüthenwaſſer. Sodann rühre man das Gelbe von 6 friſchen Eiern in ein Maas Rahm, laſſe dies einigemal aufwallen, ſeige es durch, laſſe in der erhaltenen Flüſſigkeit 24 Loth Zucker zergehen, verdünne den obigen Piſtazienteig damit, gieße die ganze Flüſſigkeit durch Etamin, und hebe ſie an einem kühlen Orte bis zum Gefrieren auf.

## §. 628.

### 8.

### Chokoladenrahmſcherbet.

Man nehme auf 1 Maas Rahm ½ Pfund zerſtückelte Chokolade, thue beides in ein Gefäß, ſetze es an's Feuer, rühre, ſobald die Flüſſigkeit abgekühlt iſt, das Gelbe von 4 friſchen Eiern darunter, erhitze es nochmals, und quirle es unausgeſetzt, um hierdurch alle Theilchen deſto inniger mit einander zu vereinigen. Hierauf hebe

man

man es an einem kühlen Ort auf, bis man es gefrieren laſſen will.

§. 629.

9.

Vanillenrahmſcherbet.

Man rühre in ein Maas Rahm 6 friſche Eidottern, ſetze das Gefäß über's Feuer, rühre die Flüſſigkeit beſtändig um, gieße ſie, ſobald ſie einigemal aufgewallet, durch ein Haartuch, laſſe 24 Loth Farin- oder Puderzucker nebſt 3 Loth Vanillezeltchen darinne zergehen, und hebe die Flüſſigkeit an einem kühlen Orte auf, um ſolche auf Verlangen gefrieren laſſen zu können.

§. 630.

10.

Zimmtrahmſcherbet.

Man laſſe einige Maas Rahm über dem Feuer aufwallen, quirle ſodann das Gelbe von 10 friſchen Eiern darunter, ſobald es etwas erkaltet iſt, ſo gieße man es durch ein Haartuch, ſetze 1 Pfund Zucker und 7 Loth Zimmtzeltchen hinzu, ſtelle, wenn ſich alles dieſes aufgelößt hat, das Gemiſch an einen kühlen Ort, um es allda bis zum Gefrieren aufzubewahren.

## §. 631.

### 11.

### Nelkenrahmſcherbet.

Man rühre in 2 Maas Rahm 10 friſche Eidottern, quirle es auf dem Feuer ſtark, und ſo bald es anfängt aufzuſtoßen, ſo nehme man es vom Feuer, ſetze 2 Pfund Zucker und 8 Loth Nelkenzeltchen dazu, ſchlage, wenn alles dieſes zergangen, die Flüſſigkeit durch ein Haartuch, und hebe ſie bis zum Gebrauch auf.

## §. 632.

### 12.

### Safranrahmſcherbet.

Man quirle unter 2 Maas Rahm das Gelbe von 12 Eiern, laſſe es über dem Feuer einigemal aufwallen, alsdann ein wenig überſchlagen, thue 2 Pfund Farin- oder Puderzucker, nebſt 6 Loth Safranzeltchen und 2 Loth eingemachte Angelikſtengel hinzu, ſchlage, wenn ſich alles gehörig aufgelößt, die Flüſſigkeit durch ein Haartuch, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

## §. 633.

### 13.

### Mandelrahmſcherbet.

Man nehme 12 Loth ſüße Mandel- und 2 Loth Aprikoſenkerne, ſchütte ſie in ſiedendes Waſſer, und wenn ſich die Haut gut abſchälen läßt, ſo thue man ſie in ein Sieb, ſchäle ſie ab, reibe ſie auf einem Steine, thue während dem Reiben 6 Loth Farin- oder Puderzucker, nebſt der zur Befeuchtung der Maſſe nöthigen Quantität Waſſer, dazu, rühre ſodann das Gelbe von 14 Eiern in 3 Maas Rahm, ſtelle es über's Feuer, laſſe es aufwallen, und gieße es durch ein Haartuch. Iſt es nun ein wenig erkaltet, ſo werfe man 2 Pfund Farin- oder Puderzucker hinzu, laſſe denſelben darinn zergehen, und gieße ſodann zu dem Mandelteig ein Nöſel heiſen Rahm, verdünne ihn auf dieſe Art, gieße das Gemiſch durch ein Stück Flanel, miſche alles zuſammen, und hebe die erhaltene Flüſſigkeit im Kühlen auf.

### 14.

### Mandelrahmſcherbet auf eine andere Art.

Man laſſe 16 Loth Zucker in einem Nöſel Waſſer zergehen, ſchütte 8 Loth ſüße Mandeln und

und 1 Loth Aprikoſenkerne hinein, mache ſie ſo zu gebrannten Mandeln, laſſe ſie kalt werden, reibe ſie unter beſtändiger Befeuchtung mit einer nöthigen Menge Pomeranzenblüthenwaſſer auf einem Steine zu einem Teige, verdünne dieſen mit einem Maas auf oben angezeigte Art zubereiteten Rahm, werfe 20 Loth Zucker hinzu, laſſe dieſen darin zergehen, und hebe dann die Flüſſigkeit an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 634.

15.

### Kirſchkernrahmſcherbet.

Man ſtoße 16 Loth ſauber gewaſchene und wieder getrocknete Kirſchkerne, ſchütte ſie nebſt 1 Pfund Farin- oder Puderzucker in ein irdenes Gefäß, rühre das Gelbe von 6 friſchen Eiern in ein Maas Rahm, laſſe es unter beſtändigen Umrühren einigemal über dem Feuer aufwallen, ſchütte es ſogleich auf die Kerne, rühre es wohl um, laſſe es einige Stunden ſtehen, ſeige es durch ein Haartuch, und hebe es auf.

§. 635.

16.

### Theerahmſcherbet.

Man rühre in ein Maas Rahm das Gelbe von 6 friſchen Eiern, ſchütte 1 Loth gröblich gepülverten

verten Thee dazu, laſſe das Gemiſch unter beſtändigen Umrühren einige Minuten ſieden, und gieße es in ein irdenes Gefäß, laſſe 1 Pfund Zucker darin zergehen, bedecke das Gefäß gut, erhalte alles eine gute Stunde in dem nämlichen Grade von Wärme, gieße es dann durch ein Haartuch, ſetze 1 Loth Veilchenſyrup dazu, und hebe es an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 636.

17.

## Kaffeerahmſcherbet.

Man nehme 1 Pfund levandiſchen Kaffee, brenne ihn gehörig, ſchütte ihn ganz heiß in 2 Maas ſiedenden Rahm, in welchen man 12 friſche Eidottern gerührt hat, bedecke das Gefäß, ſetze es in heiſes Waſſer, und erhalte es 2 Stunden darin in gleicher Wärme, laſſe es ſodann erkalten, ſeige es durch ein Haartuch, werfe 2½ Pfund Zucker hinein, und wenn dieſer geſchmolzen, ſo ſetze man es an einen kühlen Ort.

§. 637.

18.

## Citronenſcherbet.

Man laſſe 2 Pfund Hutzucker in 1 Maas Waſſer auflöſen, ſchneide 12 Stück ſchöne, mit einer feinen Leinwand ſauber abgewiſchte Citronen

nen in der Mitte durch, preſſe mittelſt der Citronenpreſſe den Saft heraus, tauche ſie ſodann in das Zuckerwaſſer, preſſe ſie noch einmal aus, gieße dann die ganze Flüſſigkeit durch eine feine Leinewand, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 638.

19.

## Pomeranzenſcherbet.

Dieſer wird eben ſo, wie der Citronenſcherbet bereitet, nur daß man hier ſtatt der Citronen Pomeranzen nimmt.

§. 639.

20.

## Bigaradenſcherbet.

Man laſſe 2 Pfund Hutzucker in 2 Maas Waſſer zergehen, nehme 7 bis 8 Stück gute Pomeranzen, wiſche ſie mit einer feinen Leinwand ſauber ab, und reibe die gelbe Schaale mit Zucker ab; wenn nun der Zucker damit geſchwängert iſt, ſo ſchabe denſelben mit einer Meſſerklinge herunter, und werfe ihn in das Zuckerwaſſer. Hierauf ſchneide man 5 bis 6 gute Citronen auseinander, drücke vermittelſt der Preſſe den Saft derſelben in das Zuckerwaſſer, ſeige das Gemiſch durch, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 640.

### 21.

### Muskattraubenſcherbet.

Man ſchütte 2 bis 3 Quentchen im Schatten getrocknete Fliederblüthe in ein Maas Waſſer, mache einen Aufguß davon, laſſe dieſen erkalten, zerquetſche einige Pfund Muskatellertrauben, gieße den Fliederblüthenaufguß dazu, rühre das Gemiſch wohl um, gieße es in ein irdenes Gefäß, laſſe 1½ Pfund Zucker darin zerſchmelzen, drücke den Saft von 6 Citronen dazu, laſſe das Gemiſch einige Stunden ruhig ſtehen, ſeige es dann durch eine grobe Leinwand, und hebe es an einem kühlen Orte auf.

## §. 641.

### 22.

### Wäſſeriger Kaffeeſcherbet.

Man reibe einen Skrupel des weißeſten Tragantgummi's in einem marmornen Mörſel, befeuchte ihn während dem Reiben von Zeit zu Zeit mit etwas Waſſer, und behandle ihn auf dieſe Art ſo lang, bis er zerfloſſen iſt, und eine Art eines dicken Schleims bildet. Sodann brenne man 16 Loth vom beſten Levandiſchen Kaffee, ſchütte die noch ganz heißen Bohnen, nachdem man ſie etwas geſchwungen, in 1 Maas milch-

milchwarmes Waſſer, ſetze das Gefäß ans Feuer, laſſe das Waſſer mit den Bohnen, bis beinah zum Kochpunkte heiß werden, und laſſe es in dieſem Grade eine gute Stunde ſtehen. Hierauf nehme man das Gefäß vom Feuer, ſeige, wenn alles wohl erkaltet, dieſe Tinktur durch, ſchütte die Kaffeebohnen weg, verdünne das Tragantgummi mit einem Viertel Nöſel Kaffeetinktur, gieße dieſe Flüſſigkeit durch ein Leinentuch, miſche ſodann alles unter einander, laſſe 1 ½ Pfund Hutzucker darin zergehen, und ſtelle es bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort.

## §. 642.

## 23.

## Roſenſcherbet.

Man nehme ½ Nöſel Agreſtſaft, thue ½ Loth wohlgepülverte Cochenille darunter, verwahre das Gefäß wohl, ſchüttele es alle 2 Stunden um, und fahre damit 24 Stunden fort. Hierauf bereite man 2 Skrupel Tragantgummi auf die im vorigen §. gezeigte Art zu; werfe 3 Pfund Hutzucker in ein Maas Waſſer, gieße, ſobald ſich der Zucker ganz aufgelößt hat, die Cochenilletinktur hinzu, und laſſe das Gemiſch einige Stunden ruhig ſtehen; alsdann ſeige man das Ganze durch eine feine Leinwand, ſetze ½ Nöſel

Roſenwaſſer dazu, und hebe es an einem kühlen Orte auf *).

§. 643.

24.

## Nelkenſcherbet.

Dieſer wird eben ſo, als der Roſenſcherbet bereitet, nur nimmt man ſtatt des Roſenwaſſers ½ Röſel Nelkenwaſſer.

§. 644.

25.

## Pomeranzenblüthenſcherbet.

Man ſchütte in ein irdenes Gefäß einige Eßlöffel voll eingemachte Pomeranzenblüthe, zerreibe ſie mit einem hölzernen Löffel, gieße ¼ Röſel laues Waſſer dazu, laſſe es eine Stunde lang damit ſtehen, ſchütte 1 ½ Pfund Hutzucker, ½ Röſel Agreſt- und ein Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, rühre das Gemiſch um, gieße es durch eine feine Leinwand, und hebe es an einem kühlen Orte zum Gebrauche auf.



*) Siehe: Encyklopädie für Künſtler, oder allgemeines Handbuch für Künſtler, Chemiker, Fabrikannten und Oekonomen. Vierter Band. Berlin 1796.

## §. 645.

### 26.

### Pfirſchenſcherbet.

Man nehme ohngefähr 24 Stück Magdalenenpfirſchen, wiſche ſie mit einem feinen Tuch ſauber ab, ſchneide ſie von einander, lege die Kerne auf einen irdenen Teller, belege ſie mit Schichten von Pfirſchhälften, die man einzeln mit auf die Oberfläche derſelben gelegten Daumen ausdrückt, gieße 1 Nöſel Agreſtſaft darüber, laſſe dieſes zuſammen 4 bis 5 Stunden ſtehen, nehme ſodann die Kerne heraus, laſſe ſie in einem Maas lauchlichten Waſſer ausziehen, zerquetſche die Früchte zu einem Brei, und ſchlage dieſen durch ein gröbliches Sieb. Alles was zurückbleibt, werfe man in das Kernwaſſer, rühre es um, und laſſe es ½ Stunde ſtehen; hierauf gieße man es durch eine grobe Leinwand, werfe in die erhaltene Flüſſigkeit 3 Pfund Hutzucker, laſſe dieſen darin auflößen, gieße 2 Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, miſche alles durch einander, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 646.

### 27.

### Aprikoſenſcherbet.

Man nehme z. B. 30 Stück vollkommen reife Aprikoſen, ſcheide ſie mitten von einander,

nehme die Kerne heraus, lege die Hälfte der Frucht auf einen Teller, preſſe den Saft mit dem Daumen heraus, gieße 1 Nöſel Agreſtſaft darüber, und laſſe ſo die Früchte 3 bis 4 Stunden ſtehen; nachher zerdrücke man ſie zu *einem* Brei, ſchlage dieſen durch ein Sieb, ſchütte das Zurückgebliebene in ein Nöſel laues Waſſer, laſſe es darin ½ Stunde ausziehen, und ſeige es durch. In der erhaltenen Flüſſigkeit löſe man 2½ Pfund weißen Zucker auf, und miſche 2 gute Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer darunter. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchlage man 8 bis 10 von den aus den Früchten genommenen Kernen auf, ſchäle die daraus erhaltene Mandeln, zerreibe ſie mit etwas Zucker auf einem Steine zu einem Teige, verdünne dieſen durch Hinzugießung eines Theils der zuckerhaften Flüſſigkeit, miſche alles zuſammen, rühre es wohl um, und ſetze es an einen kühlen Ort.

§. 647.

28.

## Reiner Claudepflaumenſcherbet.

Man nehme ohngefähr 30 Stück dieſer Frucht, ſchneide ſie entzwei, nehme die Kerne heraus, lege die Hälften der Frucht in ein irdenes Gefäß, gieße 1 Nöſel Agreſtſaft darauf, laſſe ſie ſo einige Stunden ſtehen, drücke ſie ſodann zu einem Brei, ſchlage dieſen durch, und laſſe das

das Zurückgebliebene eine kurze Zeit, wie in den vorigen §§. bemerkt worden iſt, im Aufguß ſtehen; ſeige ſodann die Flüſſigkeit dieſes Aufguſſes durch, ſchütte 2½ Pfund Hutzucker und 2 Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer dazu, rühre das Gemiſch um, und ſetze, wenn ſich der Zucker ganz aufgelößt hat, das Flüſſige bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

## Zweites Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung verſchiedener genießbarer Säfte und Extrakte.

§. 648.

1.

#### Aprikoſenſaft.

Man koche 3 Pfund Aprikoſen in 2 Pfund Zucker und 2 Maas Waſſer, preſſe den Saft aus, und hebe ihn auf.

§. 649.

2.

#### Maulbeerſaft.

Man ſtelle zeitige Maulbeeren in einem Topfe einige Tage in den Keller, zerreibe ſie in

einem ſteinernen Mörſel, preſſe ſie aus, verſetze den erhaltenen Saft mit ½ Pfund geläutertem Zucker, und laſſe es auf gelindem Feuer eine Zeitlang kochen, und hebe dann dieſen Saft in ſogenannten Zuckergläſern zum Gebrauch auf.

§. 650.

3.

## Kirſchſaft.

Man ſtoße eine beliebige Menge Kirſchen in einem Mörſel, ſtelle ſie in einem irdenen Gefäße einige Tage in einen Keller, ſeige ſie durch ein Tuch, hierauf ſtelle man ſie noch 24 Stunden in den Keller, gieße das Helle ab; nehme ſodann auf jedes Nöſel 16 Loth Zucker, ½ Loth kleingebrochenen Zimmt, und 1 Quentchen zerſchnittene Würznelkchen, ſetze alles zuſammen übers Feuer, ſchäume es fleißig, und wenn es eine Zeitlang gekocht hat, ſo nehme man's vom Feuer, laſſe es erkalten, und fülle es in Bouteillen.

§. 651.

4.

## Johannisbeerſaft.

Man thue 10 Pfund vollkommen reife und von den Stielen und Kämmen gereinigte und in einem marmornen Mörſel zerquetſchte Johannis-

nis-

nisbeeren in ein Gefäß, ſetze daſſelbe übers Feuer rühre die Maſſe fleißig um, und wenn ſie vollkommen flüſſig iſt, ſo nehme man ſie vom Feuer, ſeige ſie durch grobe Leinwand, laſſe ſie einige Stunden ruhig ſtehen, und ſeige ſie noch einmal durch viel feinere Leinwand. Hierauf ſetze man die erhaltene Flüſſigkeit wieder übers Feuer, ſchäume ſie, und rühre ſie fleißig um. Iſt ſie bis zu einem leichtfließenden Safte eingekocht, ſo werfe man 6 Pfund weißen und in Stücke zerſchlagenen Zucker nebſt 1 Loth Zimmt hinein, und wenn ſich der Zucker aufgelößt hat ſo ſchäume man ihn fleißig ab. Iſt das ganze Gemiſch bis zu einer gehörigen Dicke eingekocht, ſo nehme man das Gefäß vom Feuer, fülle den Saft in gläſerne- oder Porcellangefäße, verwahre ſie gut mit Wachspapier, und ſetze ſie an einen kühlen Ort.

§. 652.

5.

## Möhrenſaft.

Man nehme Möhren, befreie ſie von ihren Schaalen, und mache ſie auf dem Hobeleiſen ganz klein, gieße Waſſer darauf, ſtelle ſie aufs Feuer, und laſſe ſie 4 bis 6 Stunden, nachdem es viel oder wenig ſind, wohl einkochen, ſeige das überflüſſige Waſſer ab, preſſe oder zwinge ſie durch ein weißes Tuch, gieße ſie in einen

 Keſſel,

Keſſel, und laſſe ſie ſo lang unter beſtändigem Rühren kochen, bis ſie ſich wie Honig ziehen.

§. 653.

6.

### Himbeerſaft.

Man nehme 2 oder 4 Maas Himbeeren, thue ſie in einen Topf, binde ihn zu, ſtelle ihn ſolang in den Keller, bis ſich die Himbeeren aufwerfen, preſſe ſie ſodann aus, laſſe den erhaltenen Saft wieder über Nacht ſtehen, meſſe ſodann denſelben, thue auf jedes Nöſel ½ Pfund geläuterten Zucker, koche und ſchäume alles ſo lange zuſammen, bis der Saft dicklich iſt; laſſe ihn hierauf kalt werden, und verwahre ihn in Bouteillen.

§. 654.

7.

### Wachholderſaft.

Man ſtoße eine gewiſſe Portion Wachholderbeeren in einem marmornen Mörſer gröblich klein, thue ſie in ein irdenes Gefäß, gieße ſiedendes Waſſer darüber, aber nur ſo, daß daſſelbe nur wenig über die Wachholdern gehet; verwahre das Gefäß ordentlich, und laſſe die Miſchung eine halbe Stunde lang bei gelindem Feuer kochen, ſeige und preſſe ſie wohl durch eine

dichte Leinwand, koche das erhaltene Flüſſige bis zur Honigdicke, verſüße es mit geſtoßenen Zukker, und hebe es zum Gebrauch auf.

§. 655.

8.

Sauerampferſaft.

Man nehme geleſenen Sauerampfer, hacke ihn klein, ſtelle ihn in einem Topfe auf heiße Kohlen, laſſe den Saft ausziehen, preſſe ihn durch ein reines Tuch, und ſtelle das Gehackte noch einmal auf die heiße Aſche, bis ſich der Saft ganz ausgezoyen hat. Nun nehme man zu 4 Loth Saft 3 Loth geläuterten Zucker, und laſſe es auf gelindem Feuer miteinander kochen.

§. 656.

9.

Cardobenediktenſaft.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| römiſche Wermuth | 2 Hände voll |
| Cardobenediktenblätter | ebenſoviel |
| bittere Wermuth | von jed. 1 Handvoll |
| Ochſenzungenblätter | |
| Boreblümchen | |
| Kundeln | |
| Löffelkraut mit der Wurzel | 2 Loth |

zer:

zerſchneide alles dieſes, gieße 2½ Maas Waſſer daran, und laſſe es 24 Stunden ſtehen, preſſe es alsdann durch, thue in die erhaltene Flüſſigkeit 2½ Pfund feinen Zucker, und laſſe es zu einem Safte ſieden. Wenn man ihn vom Feuer genommen hat, ſo werfe man ein gutes halbes Loth Muskatenblüthen und 2 Citronen in Scheibchen zerſchnitten, darunter, laſſe ihn wieder 3 Tage ſtehen, dann ſeige man ihn noch einmal durch, gieße ihn in ein Glas, verbinde dieſes wohl, und hebe es zum Gebrauch auf.

## §. 657.

### 10.

### Kirſchextrakt.

Man nehme Kirſchen und Mandeln, zerſtoße ſie mit einander in einem Mörſel, preſſe den Saft durch ein wollenes Tuch, löße Zucker darinn auf, thue Zimmt, Cardemomen und Nelken dazu, koche alles einmal gelinde auf, gieße alles durch ein wollenes Tuch, und fülle es, nachdem es erkaltet iſt, in reine Gefäße, und hebe es auf. — Von dieſem Extrakte, der ſich Jahre lang hält, kann man zu aller Zeit nach Belieben Kirſchwein und Kirſchbranntewein verfertigen, je nachdem man ihn unter Wein oder Branntewein gießt.

## §. 658.

### 11.

### Mandelextrakt.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| ſüße Mandeln | , | 1 Pfund |
| bittere Mandeln | : : | 4 Loth |
| Melonenkerne | : : | 3 — |
| Pfirſchkerne | : : : | 2 — |

ſchütte alles dieſes in kochendes Waſſer, rühre es ſolang um, bis die Kerne, wenn man ſie zwiſchen den Fingern drückt, ihre Schaalen fahren laſſen. Iſt dieſes, ſo nehme man ſie vom Feuer, ſchütte ſie in einen Durchſchlag, gieße kaltes Waſſer darüber, reinige ſie von ihren Schaalen, thue ſie nebſt 1 Pfund Zucker in einen Mörſel, ſtoße alles klar, gieße nach und nach unter mehrmaligen Auspreſſungen 2 Maas Waſſer dazu, fülle den erhaltenen Extrakt auf Bouteillen, ſetze ihn in den Keller, wo man ihn dann mehrere Wochen erhalten kann. Will man nun Mandelmilch machen, ſo gieße man unter 1 Nöſel Waſſer nur einige Löffel voll Extrakt, und man hat ſogleich Mandelmilch.

Drit-

## Drittes Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung, theils kalter, theils warmer Getränke.

### §. 659.

### 1.

### Limonade.

Man laſſe 16 Loth Zucker in 1 Maas hellem Waſſer auflößen, drücke ſodann vermittelſt einer Citronenpreſſe den Saft von 6 Stück Citronen in das Zuckerwaſſer, ſeige es durch eine feine Leinwand, und hebe es zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf.

Soll die Limonade minder kühlend ſeyn, ſo ſchneide man die Hälfte der gelben Schaalen von den Citronen ab, und werfe ſie nur zum Ausziehen in das Zuckerwaſſer. Sind die Citronenſchaalen zum Theil ſchon trocken, welches in der ſpätern Jahrszeit oft der Fall iſt, ſo ſchäle man die ganze gelbe Schaale ab, und werfe ſie in das Zuckerwaſſer zum Ausziehen. Will man der Limonade reizende und auflöſende Kräfte mittheilen, ſo werfe man die Schläfchen der Rinde in etwas Zuckerwaſſer, ſetze daſſelbe in einem ir-

denen

denen Gefäß übers Feuer, und laſſe es ſo lang ſtehen, bis es bald zu kochen anfängt, ſeige es ſodann durch und gieße es, ſobald es erkaltet, unter das übrige Zuckerwaſſer.

§. 660.

2.

## Orſchade.

Man nehme 12 Loth Orſchadeteig, thue dieſen in einen marmornen Mörſel, ſtoße ihn zu einem feinen Pulver; verdünne ſolches mit 1 Nöſel Waſſer, ſeige es durch feine Leinwand, gieße ſodann 6 bis 8 Tropfen Pomeranzenblüthenwaſſer hinzu, und hebe es an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 661.

3.

## Mandelmilch.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Süße Mandeln | ſ | 7 Loth |
| bittere Mandeln | ſ | 1 — |
| Melonenkern | ſ | ½ — |

thue ſie ſo lang in kochendes Waſſer, bis ſich die Schaalen gut abziehen; nehme ſie hierauf vom Feuer, werfe ſie in einen Durchſchlag, gieße etwas kaltes Waſſer dazu, und befreie ſie ſodann

von

von ihren Schaalen; ſtoße ſie unter mehrmaligem Zugießen eines Nöſel Waſſers und Zuthuung 1 Loth Zuckers ganz klar, ſeige dieſes Gemiſch durch eine ſaubere feine Leinwand; das Zurückgebliebene ſtoße man von neuem mit 1 Loth Zucker, und ein Nöſel Waſſer, preſſe es abermals durch, wiederhole das Stoßen und Ausdrücken, nebſt Hinzugießung eines Nöſel Waſſers, noch einmal, und ſo iſt die Mandelmilch fertig. Um ihren Geſchmack zu erhöhen, kann man einige Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwaſſer hinzugießen, ſo wie auch ſtatt des gewöhnlichen Brunnenwaſſers Gerſtenwaſſer nehmen.

### §. 662.

### 4.

### Mandelmilch zum Aufbewahren *).

Zu 1 ½ Maas Mandelmilch ſchäle man ½ Pfund ſüße und 3 Loth bittere Mandeln, ſtoße ſie zart, nehme ½ Pfund geſtoßenen Zucker dazu, thue dieſes zuſammen in ein Caſſerol, rühre es mit 2 Maas Waſſer an, laſſe es unter beſtändigem Rühren eine Zeit lang kochen, preſſe es dann durch eiu reines Tuch, fülle es kalt in Bouteillen, verwahre ſie feſt, und ſtelle ſie in den Keller.

Will

*) Siehe: Sammlung geprüfter Erfahrungen aus der Haus- und Landwirthſchaft. 5r Theil. Coburg 1796.

Will man nun eine Mandelmilch haben, ſo thue man 3 bis 4 Eßlöffel voll von gedachter Flüſſigkeit in eine Bouteille, fülle es mit friſchen Waſſer auf, und die Mandelmilch iſt fertig.

§. 663.

5.

## P u n ſ ch.

Die Bereitungsart dieſes Getränkes iſt ſehr verſchieden. Einer nimmt zu viel Arak, der Andere zu viel Citronen, der Dritte zu viel Wein, und der Vierte wohl gar zu viel Theewaſſer dazu. Am beſten iſt es aber:

Man nehme z. B. 12 Stück große ſchöne Citronen, 1 Pfund Zucker von mittlerer Sorte; auf dieſen Zucker reibe man die gelbe Schaale der Citronen ſauber ab, werfe ihn in ein Punſchnapf, preſſe den Saft aus den abgeriebenen Citronen, vermittelſt der bekannten Citronenpreſſe, mit in den Punſchnapf, gieße 1½ Kanne heißes Theewaſſer, 1 Maas Franzwein und 1 Maas Arak dazu, rühre alles wohl unter einander, decke den Napf zu, damit der nun fertige Punſch warm bleibe, und an ſeinen Kräften nichts verliere, und ſchöpfe ihn alsdann nach Appetit zum Trinken ein.

§. 664.

6.

## Punſch auf engliſche Art.

Man gieße 1 Maas warmes Theewaſſer in eine Schüſſel, ſchäle die feinſten Schaalen von 8 ſchönen großen Citronen, und von 6 Pomeranzen darunter; ſetze die Schüſſel eine Viertelſtunde auf eine Kohlpfanne, nehme ſie ſodann wieder davon, preſſe den Saft von den Citronen und Pomeranzen dazu, ſeige alles durch eine feine Leinwand in einen Punſchnapf, wiege ½ Pfund feinen Zucker dazu, und gieße, wenn ſich derſelbe ganz aufgelößt hat, eine Bouteille Champagnerwein, 1 Nöſel Arak, und ein ordinäres Weinglas voll Parfait d'Amour darunter, rühre alles unter einander, und die Bereitung iſt vollendet.

§. 665.

7.

## Kalter Punſch.

Man drücke den Saft von 12 Stück Citronen in einen Punſchnapf auf 1 Pfund zerſchlagenen Zucker, gieße 2 Maas Franzwein und 1 Maas Arak dazu, rühre alles unter einander, und dieſer feuerige, aber dabei ſehr delikate

kate Punſch — den ich auf dieſe Art bereitet im Handöveriſchen mehrmalen getrunken — iſt fertig.

§. 666.

8.

Punſcheſſenz.

Man reibe 12 Stück Citronen mit 1 Pfund Zucker, wie oben iſt gelehrt worden, ab, preſſe den Saft aus den Citronen auf den Zucker, gieße 1 Maas Spiritus Vini und einige Tropfen Vitriolgeiſt hinzu, rühre alles wohl unter einander, und wenn ſich der Zucker vollkommen aufgelößt hat, ſo fülle man die Flüſſigkeit auf eine verhältnismäßige Bouteille, verwahre ſie an einem kühlen Ort, und benutze die Eſſenz nach Belieben. Will man nemlich Punſch machen, ſo darf man nur heißes Theewaſſer nehmen, und von der Eſſenz darunter gießen, und der Punſch iſt fertig.

§. 667.

9.

Warmer Biſchof.

Man kerbe z. B. 4 Stück bittere Pomeranzen in der Schaale rings herum mit einem Meſſer etwas ein, lege ſie auf einen über einem gelinden Kohlenfeuer liegenden Roſt, wende ſie fleißig um, und wenn ſie braun gebraten ſind, ſo

nehme man ſie davon, lege ſie in einen Punſchnapf, zerdrücke ſie darin ſogleich, werfe ein halb Pfund Zucker hinzu, und während alles dieſes geſchiehet, ſo gieße man in einen Theekeſſel 3 Maas Pontak oder andern rothen Franzwein, ſetze dieſen über helles Feuer, und ſobald er aufgekocht iſt, ſo gieße man ihn in den Napf zu den gebratenen und zerdrückten Pomeranzen und aufgelößten Zucker, rühre alles unter einander, verſehe den Napf mit einem Deckel, und nun ſchöpfe man nach Belieben heraus. Da für Viele dieſes Getränk zu ſtark und hitzig iſt, ſo ſuchen ſie es auf folgende Art zu dämpfen. Sie zünden nemlich den noch kochenden Wein, indem ſie ihn in den Napf gießen, mit einem brennenden Papiere an, laſſen ihn eine beliebige Zeit brennen, löſchen ſodann die Flamme durch's Umrühren aus, und werfen noch etwas Zucker hinzu.

§. 668.

10.

## Warmer Biſchof auf eine andere Art.

Man nehme 12 Stück bittere Pomeranzen, kerbe ſolche ein, lege ſie zum Braunbraten auf einen Roſt, ſetze unterdeſſen 2 Maas Burgunder aufs Feuer, und werfe, wenn er heiß iſt, die braungebratenen Pomeranzen, nebſt ½ Pfund Zucker, ½ Quentchen Nelken und ¼ Quentchen Zimmt dazu, und wenn alles dieſes eine kurze

Zeit gekocht hat, ſo ſeige man es durch, ſchütte es in einen Punſchnapf, und trage es warm zum Trinken auf.

§. 669.

11.

## Kalter Biſchof.

Auf 4 nach in den vorigen §§. gegebenen Vorſchrift braun gebratene Pomeranzen, reibe man etwas Muskatennuß, lege ſie in einen Punſch-napf, gieße, wenn ſie noch recht heiß ſind, 3 Bou-teillen Pontak darüber, zerdrücke ſie vermittelſt eines Löffels, werfe ½ Pfund zuvor in etwas Waſ-ſer getauchten Zucker dazu, rühre alles wohl un-ter einander und trinke es nach Belieben.

§. 670.

12.

## Cardinal.

Man nehme 12 Stück bittere und 2 Stück ſüße Pomeranzen, und 2 Stück Citronen, preſſe aus allen dieſen Früchten, nachdem man die äußere gelbe Schaale mit etwas Zucker abgerie-ben, den Saft wohl aus, das Zurückgebliebene koche man nebſt einem Stück ſchwarzer Brod-rinde und ½ Quentchen Zimmt in 2 Maas weiſ-ſen Franzweine, ſeige es durch, gieße es zu dem

ausgepreßten Safte und Zucker, werfe noch 1 Pfund Zucker hinzu, und wenn ſich alles wohl vermiſcht hat, ſo gieße man 3 Bouteillen rothen Champagner dazu, und der Cardinal iſt zum Trinken bereit.

§. 671.

13.

## Prälat.

Dieſen macht man eben ſo, wie den vorigen, nur daß man ſtatt des Champagnerweins, Burgunder, und etwas weniger Zucker nimmt.

§. 674.

14.

## Chokolade mit Milch.

Man nehme auf eine Portion von 4 Taſſen 3 Loth gute Chokolade, reibe ſolche auf einem Reibeiſen, oder ſtoße ſie in einem Mörſel ganz klar, oder breche ſie auch nur in Stücken, thue ſie in ein Geſchirr, gieße 2 Taſſen kochende Milch darüber, decke das Geſchirr zu, und laſſe es eine halbe Stunde ſtehen; während dieſem ſiede man 3 Taſſen Milch mit einem Stückchen Zucker, und ein wenig Zimmt, gieße die eingeweichte Chokolade dazu, laſſe es ein wenig zuſammen kochen, ſchütte es zu einem gequirlten Gelbei, ſtelle

ſtelle es auf Kohlen, quirle es fleißig, gieße es ſodann in eine Kanne, und ſtelle die auf dieſe Art bereitete Chokolade zum Trinken auf.

§. 673.

15.

## Chokolade mit Waſſer.

Man reibe, ſtoße oder breche auf eine Portion von 4 Taſſen 4 Loth Chokolade klein, koche ſie mit 3 Taſſen Waſſer, quirle ſie tüchtig, und ſobald es Schaum giebt, fülle man eine Taſſe heraus, und ſtelle ſie zum Trinken auf; quirle ſie wieder, ſchöpfe wieder eine Taſſe heraus, und fahre ſo fort bis ſie alle iſt. Man kann auch unter dieſe Chokolade ein Gelbei und ein Stückchen Zucker thun. In den Sammlungen geprüfter Erfahrungen ꝛc. 2ter Theil, Seite 212, ſteht folgende Bereitungsart: Ob man gleich alle friſchbereitete Chokolade ſogleich zum Getränke bereiten kann, ſo fällt daſſelbe doch ungleich beſſer aus, wenn die Chokolade ſelbſt ſchon ein halb Jahr alt worden iſt, ehe ſie verbraucht wird.

Die Verfertigung des Chokoladegetränkes geſchiehet auf verſchiedene Weiſe. Gewöhnlich wird ſie mit Waſſer oder Milch gekocht. Kommt nur letztere allein dazu, ſo wird der Trank zu dick, zu nahrhaft und zu unverdaulich. Wenn

man daher ein Drittel Milch und zwei Drittel Waſſer nimmt, ſo wird die Chokolade dünner und viel angenehmer. Viele nehmen auch Wein dazu, allein der Trank wird davon zu hitzig, und der Chokoladegeſchmack verdorben.

Wenn der Chokoladetrank recht gut ſeyn ſoll, ſo rechnet man gewöhnlich zu zwölf Taſſen ein Pfund Chokolade, welches Maas aber von den Mehrſten überſchritten wird, die viel mehr Waſſer oder Milch dazu nehmen, als obige Anzahl Taſſen, und dafür auf dieſe Quantität hingegen deſtomehr Eierdotter hinzufügen, um den Trank wieder etwas dick zu machen. Ueberhaupt iſt auch hierbei keine Regel zu beobachten, und ein Jeder richtet ſich nach ſeinem Geſchmack.

Wenn man das zur Chokolade beſtimmte Waſſer oder Milch abgemeſſen hat, ſo thut man es in eine Kanne, und wirſt die Chokolade ganz, oder auch zerrieben oder zerſtoßen, hinein, ſetzt die Kanne auf Kohlen, damit die Chokolade zergehe; ſobald ſie zerſchmolzen iſt, und das Getränk dicklich zu werden anfängt, ſo quirlt man das Gelbe von einem oder zwei Eiern darunter, ſetzt es wieder auf gelindes Feuer, und rührt es mit dem Quirl um, man muß ſie aber mit den Eidottern durchaus nicht kochen laſſen.

Kocht man aber die Chokolade mit bloßen Waſſer ganz allein, ſo bricht man ſie in Stücken,

cken, ſchüttet ſie in einen Chokoladetopf, worein man ſchon die gehörige Menge Waſſer gegoſſen hat. Sobald beides zu ſieden anfängt, rückt man es ein wenig vom Feuer, quirlt das Getränk ſtark durch einander, ſetzt es wieder ans Feuer, und läßt es sechs bis ſieben Minuten lang allmählig ſieden und quirlt es nochmals. Hat man dieſes fünf bis ſechsmal wiederholt, ſo muß man die Chokolade noch zwei Stunden lang beim Feuer in einem ſolchen Grad der Wärme erhalten, daß ſie zwar beinah, aber doch nicht ganz kocht. Dabei muß man noch von Zeit zu Zeit quirlen, damit ſich die Chokolade deſto beſſer mit dem Waſſer verbinde.

Zwar wird dieſe Art zu kochen langweilig und unnöthig ſcheinen, wenn man aber dieſen Chokoladetrank gegen einen andern, der nur obenhin in der Geſchwindigkeit gemacht worden iſt, vergleicht, ſo wird man einen großen Unterſchied im Geſchmack finden. Am beſten wird dieſes Getränk, wenn es des Abends vorher bereitet worden iſt, und die Nacht hindurch in heißer Aſche geſtanden hat; denn ſo fein auch immer die Chokolade gerieben ſeyn mag, ſo ſchwer vereiniget ſie ſich doch mit dem Waſſer, beſonders wenn der nahrhafte Beſtandtheil derſelben, der Cacao, noch unverletzt darinnen iſt.

Will man die Chokolade zum Schaum machen, wodurch ſie jedoch nicht kräftiger wird,

 ſo

ſo rührt man geſtoßenen Zucker unter Eiweiß, läßt dieſe flüſſige Vermiſchung zu einer feſtern Conſiſtenz eintrocknen, macht kleine Kugeln, ſo groß wie Haſelnüſſe, daraus, wirft, ſobald man die Chokolade trinken will, in den Chokola-topf ſo viele Kugeln, als man Taſſen machen will, quirlt ſtark, und gießt, ſobald dieſe Kugeln zergangen ſind, die Chokolade dergeſtalt aus, daß man den auf der Oberfläche des Tranks entſtandenen Schaum mit einem Löffel in die Taſſe zu bringen ſuchen muß.

§. 674.

16.

## Milchkaffee.

Man röſte den Kaffee nicht ſo dunkelbraun, wie zu dem Waſſerkaffee, nehme zu 1 Maas Milch 6 Loth Kaffee; koche ihn, und zwar länger, als den Waſſerkaffee, und werfe, wenn er fertig iſt, etwas Hauſenblaſe hinein.

Sie-

# Siebenter Abſchnitt.

## Die Bereitung oder Verfertigung der Chokoladetafeln, des Oſchadeteigs und des Limonadenpulvers.

## Erſtes Kapitel.

### Die Bereitung oder Verfertigung der Chokoladetafeln.

§. 675.

1.

### Chokoladetafeln.

Man nehme Cacaobohnen, thue ſie in ein Sieb, deſſen Löcher nur ſo weit ſind, daß die ganzen Bohnen zurückbleiben, der Staub, kleine Steine und zerſtückelte Bohnen durchfallen. Das, was durchs Sieb gefallen iſt, thue man in eine kleine Mulde, ſchwinge es, damit der Staub davon fliege, ſchütte hierauf das Zurückgebliebene auf einen Tiſch, leſe die Steine und fremdartigen Körper heraus, und hebe die Bohnenſtücke zum Gebrauch auf. Nun erhitze man eine eiſerne Pfanne ſtark, ſchütte die ganzen Boh-

Bohnen 4 Zoll hoch hinein, rühre ſie mit einem hölzernen Spadel um, und laſſe ſie recht egal röſten; oder man thue ſie in eine Kaffeetrommel, und brenne ſie faſt eben ſo, wie Kaffeebohnen. Sind nun die Bohnen gehörig geröſtet, ſo ſchütte man ſie in eine Mulde, breite ſie aus, und ſchwinge ſie, daß ſie deſto eher erkalten, röſte unterdeſſen auch die geſäuberten Stücke Bohnen, und leſe die weißgebliebenen Stücke aus. Nach Verlauf von 24 Stunden nach dem Röſten ſchütte man die in Portionen getheilte Bohnen auf einen ausgebreiteten großen Bogen Papier, breche ſie mit einer hölzernen Rolle, damit die Schaalen davon losgehen. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſchlage man ſie durch ein Sieb, fülle einen von Glockengut gegoſſenen Mörſel bis zur Hälfte mit glühenden Kohlen an, ſchütte die Bohnen in eine eiſerne Pfanne, laſſe ſie bis zu einem mäßigen Grade von Hitze heiß werden, rühre ſie mit einem hölzernen Spadel um, ſchütte ſie, wenn ſie einen erträglichen Grad von Hitze von ſich geben, in den erwärmten und von den glühenden Kohlen wieder gereinigten Mörſel, und ſtoße ſie zu einem Teige. Dieſen Teig kann man, wenn man nur eine kleine Portion Chokolade machen will, gleich in dem Mörſel ganz fein machen, und mit den Ingredienzien, von denen weiter unten die Rede ſeyn wird, vermiſchen. Iſt man aber Willens, eine große Quantität Chokolade zu machen, ſo laſſe man ſich ein

vier=

viereckiges Tiſchgeſtell machen, welches 3 Fuß lang, 2 Fuß breit, und $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch iſt, und deſſen Füße oben und unten mit Querriegeln verbunden ſind. Auf die untern Querriegel befeſtige man ein Bret, worauf man eine Pfanne mit glühenden Kohlen ſetzen kann; auf den oberſten Querriegeln ruht ein 3 Zoll ſtarker Präparirſtein, welcher in ſeiner Mitte ausgeſchnitten iſt, ſo, daß wenn er an den Enden 3 Zoll ſtark iſt, die Mitte nur 2 Zoll hat, und alſo einem doppelten Pulte gleicht. Mehrere bedienen ſich eines Steines, der nicht ausgeſchnitten iſt, und ſetzen ihn abhängig auf den Tiſch, ſo daß die höchſte Seite nach der Bruſt des Arbeiters ſtehet, wenn er den Chokoladeteig macht. Auf der Seite, wo er arbeitet, iſt ein herüberlaufendes Bret befeſtiget, welches höher iſt als der Stein, und woran er ſich mit dem Leibe lehnt, wenn er die Walze führt. Nöthig iſt nun noch eine gut gerundete eiſerne Walze, die ſo lang, als der Stein breit iſt, und $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmeſſer hat. Man führt ſie mit 2 runden hölzernen Handgriffen, die an beiden Enden derſelben befeſtiget ſind. Unter den Stein ſetze man eine Kohlpfanne, und erhitze ihn ſammt der Walze ſo ſtark, daß man die Hand nicht mehr darauf leiden kann. Sodann bringe man den im Mörſel geſtoßenen Teig auf den Stein, und zermalme ihn mit der Walze. Wird der Stein zu heiß, folglich der Teig zu dünn, ſo nehme man

die

die Kohlpfanne einige Augenblicke weg, oder ſchütte etwas Aſche über die Kohlen; denn die Hauptſache beſteht darinn, daß die Hitze immer gleich und ununterbrochen gelinde iſt. Hat man nun eine Quantität Cacao fein gerieben, ſo thue man ſie einſtweilen in eine Pfanne über ein ganz gelindes Kohlenfeuer, damit der Teig ſo lang flüſſig bleibe, bis aller Cacao fein zerrieben iſt. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſetze man den Zucker nach und nach zu, verſtärke dabei die Hitze ſo weit, daß man den Rücken der Hand beinahe nicht auf dem Steine leiden kann, und reibe den Teig und Zucker mit der Walze ganz durch. Iſt dieſe Arbeit verrichtet, ſo thue man die Gewürze dazu. Hier iſt nun aber nöthig, daß man die Hitze etwas mäßige, damit der Geruch der Gewürze nicht verfliege. Die zuzuſetzenden Gewürze nun ſind Zimmt und Vanille. Den Zimmt ſtoße man ganz fein, und um das Verfliegen zu verhindern, beſprenge man ihn mit etwas Waſſer. Die Vanille ſtoße man ebenfalls, und reibe ſie mit ſo viel Zucker ab, als ſie wiegt. Nun miſche man die Gewürze wohl unter einander, thue ſie zu dem Teige, reibe dieſen von neuem, bis alles wohl vertheilt iſt. Nun gieße man die Chokolade in Formen von weißem Blech zu Tafeln, oder bringe ſie haufenweis auf einen Bogen Papier, oder rolle ſie zu Stangen. Iſt ſie erkaltet, ſo läßt ſie ſich leicht aus den Formen bringen, oder vom Papiere

piere abbringen, und an einem trocknen Orte mehrere Jahre aufbewahren.

§. 676.

2.

## Mailändiſche Chokolade.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| von der im vorigen §. angezeigten Chokoladenmaſſe | 4 Pfund |
| weißen, feingeſtoßenen Zucker | 3 — |
| zu Pulver gemachte Zimmtblüthe | 2 Loth |
| Vanille : | 1½ — |

vermiſche ſie wohl mit der Chokolademaſſe, und gieße ſie in runde Formen.

§. 677.

3.

## Wiener Chokolade.

Man nehme:

| | |
|---|---|
| Chokoladenteig : | 4 Pfund |
| weißen klargeſtoßenen Zucker, | eben ſo viel |
| Vanille mit Zucker abgerieben | 6 Loth |
| Ambra : : | ½ — |

vermiſche alles dieſes mit dem Chokoladenteige, und gieße es zu kleinen Tafeln.

§. 678.

## §. 678.

### 4.

### Pariſer Chokolade.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Chokoladenteig, weißgeſtoßenen Zucker | von jedem | 4 Pfund |
| Vanille | : | 8 Loth |
| Zimmt | : | 2 — |
| Ambra | : | 1 Quent. |

vermiſche alles mit dem Chokoladenteige und bringe es in Formen.

## §. 679.

### 5.

### Ordinäre franzöſiſche Chokolade.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Choladenteig | : | 10 Pfund |
| geſtoßenen Zucker | : | 8 Loth |
| Zimmt | : | 4 — |
| Cardemomen, geröſteten Reis | von jedem | 2 — |
| Cubeben | : | 1 — |

vermiſche es mit dem Chokoladenteige und gieße es in Formen.

## §. 680.

6.

### Geſundheitschokolade.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Chokoladenteig | : | 12 Pfund |
| gepülverten Zucker | : | 10 Loth |
| Zimmt | : | 4 — |
| Vanille | : | 2 — |
| grauen Ambra | : | 1 — |

vermiſche dieſe Species mit dem Chokoladenteige und gieße alles in Formen.

# Zweites Kapitel.

## Die Bereitung des Orſchadeteigs.

## §. 681.

1.

### Orſchadeteig.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| gute Mandeln | : | 1 Pfund |

ſchütte ſie in kochendes Waſſer, rühre ſie ſo lang um, bis ſie, wenn man ſie zwiſchen den Fin-

gern drückt, die Schaale fahren laſſen; ſchütte ſie hierauf in einen Durchſchlag, laſſe das Waſſer ablaufen, thue ſie ſodann in kaltes Waſſer, reinige ſie von ihren Schaalen, und trockne ſie ſo lang an der Sonne oder in einen warmen Zimmer, bis ſie ſich brechen laſſen. Hierauf werfe man ſie nebſt 1 Pfunde italiäniſchen Melonenkernen in 2 Maas kaltes Waſſer, laſſe ſie darin 6 bis 7 Stunden ſtehen, ſchütte ſie in einen Durchſchlag oder in ein Sieb, und laſſe ſo das Waſſer wieder ablaufen; thue ſie hierauf in einen marmornen Mörſel, feuchte ſie mit ohngefähr ½ Nöſel Waſſer an, ſtoße ſie zu einem Teige, reibe dieſen auf einem Steine, bis alles ganz klar und fein iſt; vermiſche ſodann dieſen Teig mit 3 Pfund weißen gepülverten Zucker und hebe ihn zum Gebrauch auf. Will man ihn aber lange aufbewahren oder verſchicken, ſo theile man ihn in achtlöthige Rollen, beſtreue dieſe mit geſtoßenem Zucker, bringe ſie an die freie Luft, und laſſe ſo die überflüſſige Feuchtigkeit verdünſten.

Drit=

# Drittes Kapitel.

## Die Bereitung des Limonadenpulvers.

§. 682.

1.

### Limonadenpulver.

Man nehme:

Zucker : 4 Pfund

mache dieſen in einem Serpentinmörſel zu einem Pulver; tröpfle ſodann 50 Tropfen Citronenöl darauf, reibe dieſes mit dem Zucker wohl unter einander; iſt dieſes geſchehen, ſo reibe man noch $3\frac{1}{2}$ Loth Sauerkleeſalz darunter, verwahre ſodann dieſes Pulver in blechernen oder gläſernen Büchſen zum Gebrauche auf. Will man nun Limonade verfertigen, ſo thue man z. B. in ein Bierglas voll Waſſer einige Meſſerſpitzen voll, rühre es um, und ſo iſt die Limonade fertig.

# Achter Abſchnitt.

## Das Einmachen verſchiedener Früchte und die Verfertigung mancherlei ſogenann-ter Zeltchen.

## Erſtes Kapitel.

### Das Einmachen verſchiedener Früchte.

§. 683.

I.

### Das Einmachen der Johannisbeeren.

Man wähle gute Johannisbeeren, reinige ſie von ihren Kämmen, ſcheide die Kerne davon ab, und ſchütte ſolche weg. Von dieſen alſo vorbe-reiteten Johannisbeeren, nehme man 8 Pfund, thue ſie in ein irdenes Gefäß, laſſe ſie in dem-ſelben ohngefähr 24 Stunden ſtehen; ſiede nach-her 7 Pfund Hutzucker, ſchäume ihn fleißig, und wenn er bald zum Faden geſotten, ſo rühre man die Johannisbeeren hinein, und erhitze ſie im Waſſerbade bis zu einem Grade unter dem

Siedpunkte, und ſetze dann das Gefäß 24 Stunden in freie Luft. Nach Verlauf dieſer Zeit wiederhole man das nemliche Verfahren, laſſe ſich das Gemiſch ſetzen; nehme den Schaum ab, gieße die Flüſſigkeit in Gefäße, ſtelle ſolche unbedeckt einen Monath an einen ſehr trocknen Ort, und bedecke ſie dann mit Wachspapier oder in deſſen Ermangelung mit in Branntewein getauchten Papier.

Will man nun die Johannisbeeren zu Scherbet und Gefrohrnen machen, ſo ſetze man die Gefäße, in welchen ſich die Johannisbeeren befinden, in eine über dem Feuer ſtehende und mit Waſſer angefüllte Pfanne; und ſobald ſich das darin befindliche aufgelößt, ſo gieße man dieſe Flüſſigkeit durch ein Haarſieb, ſchütte die Hülſen nebſt einigen Löffeln voll Citronenſaft in einen marmornen Mörſel, reibe es durch einander, gieße 1 Maas milchwarmes Waſſer hinzu, reibe alles ſo lang unter einander, bis ſich die Fruchttheilchen zertheilt haben, gieße ſodann dieſe Flüſſigkeit durch ein Haarſieb, rühre das erhaltene ſtark um, und ſetze es an einen kalten Ort, bis man's zum Gefrieren gebrauchen will.

§. 684.

2.

## Das Einmachen der Johannisbeeren mit den Stielen.

Man binde drei bis vier Träubchen von ſchönen Johannisbeeren in ein Büſchelchen, ſiede ½ Pfund Hutzucker bis zu dünnen Faden; lege ſodann die gebundenen Büſchelchen ſo hinein, daß keins aufs andere zu liegen komme. Haben ſie nun eine Zeit lang gekocht, ſo thue man ſie auf eine Porcellanplatte; koche wieder ein friſches Geleg Träubchen in dem Zucker, und lege es wieder auf die Platte; den zurückgelaſſenen Saft hebe man auf, und brauche ihn zum Gelée. Sobald die Büſchelchen kalt ſind, beſtreue man ein Blech mit Zucker, lege ſie darauf, und ſtelle ſie in ein temperirtes Zimmer zum Abtrocknen. Nach Verlauf einiger Tage lege man ſie in ein Sieb, und laſſe ſie ſo lang darin liegen, bis ſie ganz abgetrocknet ſind.

§. 685.

3.

## Das Einmachen der Johannisbeeren in Zucker auf eine andere Art.

Man beere die Johannisbeeren ab, nehme eben ſo viel Pfunde Zucker, als Johannisbeeren

Beeren, und thue auf jedes Pfund Zucker 1 Nöſel Waſſer; ſiede ihn ſo lang, bis er nicht mehr ſchäumt; thue alsdann die Johannisberen hinein, ſchöpfe, ſobald ſie kochen, den Schaum ab, und wenn ſie ſo lang gekocht haben, bis die Beeren anfangen zu ſinken, ſo nehme man ſie von Feuer weg, und ſchütte ſie auf ein porzellanen Gefäß. Sind ſie darauf erkaltet, ſo thue man ſie in Gläſer oder porcellanenen Gefäße, binde dieſe mit Wachspapier zu und ſtelle ſie an einen kühlen Ort, bis zum Gebrauch.

## §. 686.

### 4.

### Das Einmachen der Kirſchen in Zucker.

Man ſiede 5 Pfund weißen Zucker bis zum Faden, ſchütte 6 Pfund ausgekernte und von den Stielen gereinigte Kirſchen darunter, rühre alles gelinde und zwar ſo lang um, bis die Flüſſigkeit bald zum Kochen heiß iſt; dann nehme man das Gefäß vom Feuer, ſtelle es 24 Stunden in die freie Luft, ſetze es zum zweitenmal übers Feuer, laſſe die Flüſſigkeit den nemlichen Grad der Hitze, wie vorhin erreichen; wiederhole nach 24 Stunden gleiche Behandlung; thue nach dieſem die Flüſſigkeit in irdene Gefäße, laſſe ſie 4 bis 6 Wochen unbedeckt ſtehen; nach deren Verlauf die

ſich nach der Oberfläche ziehende Feuchtigkeit verflogen ſeyn wird.

§. 687.

5.

## Das Einmachen der Kirſchen mit den Stielen.

Man nehme z. B. 10 Pfund Kirſchen, die viel Fleiſch und überhaupt einen angenehmen Geſchmack haben, befreie ſie weder von ihren Stielen noch Kernen, ſondern waſche ſie nur ſauber ab, und wenn ſie abgetrocknet ſind, ſo werfe man ſie in 3 Pfund geläuterten Zucker; ſchäume dieſen gut ab, und wenn kein Schaum mehr zum Vorſcheine kömmt, ſo nehme man das Gefäß vom Feuer, und bewahre die Kirſchen in gläſernen oder porcellanen Gefäßen auf.

§. 688.

6.

## Das Einmachen der Kirſchen mit Gewürz.

Man nehme 6 Pfund Kirſchen, befreie ſie von ihren Stielen und Steinen; ſiede hierauf 3 Pfund weißen Zucker, ſchäume ihn ordentlich ab; thue die Kirſchen hinein, und wenn ſie einige Minuten darin, und fleißig abgeſchäumt waren, ſo werfe man anderthalb Loth klein ge-

bro-

brochenen Zimmt und ½ Loth ganze Gewürznelk-chen hinein, laſſe alles eine kurze Zeit zuſammen kochen; fülle ſodann die Kirſchen, ſobald ſie er-kaltet, in porcellänene oder gläſerne Gefäße, be-decke ſie gut mit Wachspapier, und hebe ſie an einem kühlen Orte zum Gebrauch auf.

§. 689.

7.

## Das Einmachen der Kirſchen in Weingeiſt.

Man nehme 10 Pfund Kirſchen von der beſten Güte, ſchneide die Stiele halb ab, und ſteche mit einer Stecknadel 3 bis 4mal hinein, alsdann ſiede man 6 Pfund Farin- oder Puder-zucker bis zum Faden, nehme ihn ſodann vom Feuer, laſſe ihn einige Minuten erkalten, gieße ¾ Nöſel Nelkenwaſſer dazu, ſchütte die Kirſchen dazu, und rühre ſie in dem Zucker wohl um. Nach Verlauf von 24 Stunden ſetze man ſie auf ein gelindes Feuer, mache die Flüſſigkeit etwas über lauwarm, während dem man die Maſſe fleißig umrührt. Dieſes Verfahren wiederhole man nach 48 Stunden, ſetze 1 Maas Weingeiſt hinzu, rühre das Ganze wohl um, nehme es ſodann mit einem Löffel heraus, thue es in ein gläſernes Gefäß, verwahre daſſelbe wohl, gieße nach 2 Monathen 1 Nöſel Weingeiſt hinzu, und hebe es dahn zum Gebrauch auf.

## §. 690.

### 8.

### Das Aufbewahren der Kirſchen im Winter.

Man pflücke die Kirſchen von ihren Stielen ab, werfe ſie in eine Bouteille, und fahre ſo lang damit fort, bis die Bouteille voll iſt. Hierauf mache man unter einen mit etwas Heu und Waſſer angefüllten Keſſel Feuer an, ſetze die Bouteillen in den Keſſel ſo, daß das Waſſer beinah an den Stöpfel der Bouteille gehet. Merkt man nun, daß das Waſſer Bläschen zum Sieden bekömmt, ſo bringe man das Feuer unter dem Keſſel weg, und laſſe die Bouteille ſo lang in dem Waſſer ſtehen, bis das Waſſer erkaltet; nehme ſie ſodann heraus, verbinde ſie gut, und lege ſie in einen Keller ſo lang in friſchen Sand, bis man die Kirſchen gebrauchen will.

## §. 691.

### 9.

### Das Einmachen der Pfirſchen in Weingeiſt.

Man mache in einer Pfanne Waſſer ſiedend, thue ohngefähr 40 Stück Pfirſchen, nachdem man ſie zuvor mit feiner Leinwand abgewiſcht hat, hinein. Sobald ſich die Haut davon

von löſt, ſo nehme man ſie vom Feuer weg, laſſe ſie abkühlen, nehme die Pfirſchen aus dem Waſſer, ziehe die Haut davon ab, laſſe ſie in einem Siebe abtrocknen, ſiede 4 Pfund Zucker nach bekannter Vorſchrift, lege die abgekochten Pfirſchen hinein, decke ſie zu, laſſe ſie mit 3 ⸗ 4 Wallen aufſtoßen, ſchäume ſie wohl ab, ſchütte ſie dann in eine irdene oder porzellanene Schüſſel, laſſe den andern Tag den Zucker von den Pfirſchen 8 bis 12mal aufwallen, gieße ſolchen an die Pfirſchen, laſſe ſie wieder ſtehen, und laſſe den 3ten Tag Pfirſchen und Zucker untereinander wohl zugedeckt einigemal aufwallen, thue ſobald ſie kalt ſind, eine Pfirſche nach der andern in ein Zuckerglas, ſchütte den zurückgebliebenen Zucker nebſt 1 Maas Weingeiſt dazu, und hebe ſie zum Gebrauch auf.

## §. 692.

### 10.

### Das Einmachen der Pflaumen in Weingeiſt.

Man nehme ohngefähr 10 Pfund zeitige Pflaumen, wiſche ſie mit einem leinenen Tuche ſauber ab, durchſteche ſie mit einer Nadel; ſiede 6 Pfund Zucker bis zum Faden nach der gegebenen Anweiſung, verdünne ihn mit 1 Maas Waſſer, ſchütte ſodann die Pflaumen hinein, rühre ſie wohl um, ſetze ſie auf ein gelindes Feuer

Feuer, laſſe ſie einigemal aufwallen, nehme ſie ſodann vom Feuer, ſetze ſie 48 Stunden der freien Luft aus, ſodann wieder aufs Feuer, und wiederhole die vorige Procedur, wenigſtens noch zweimal. Iſt dieſes gehörig geſchehen, ſo nehme man die Pflaumen mit einem Löffel aus dem Geſchirre, lege ſie auf ein Sieb, gieße 2 Maas Weingeiſt zu dem Zucker, und wenn derſelbe ganz aufgelößt iſt, ſo nehme man ein Zuckerglas, ſchütte die Flüſſigkeit in daſſelbe, und lege ſodann die Pflaumen hinein, verſtopfe das Gefäß, gieße nach 2 bis 3 Monathen noch 1 Maas Weingeiſt dazu, und hebe es zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf.

§. 693.

II.

## Das Einmachen der Aprikoſen in Weingeiſt.

Man nehme 16 Pfund große ſchöne Aprikoſen, die ihrer Reife nahe ſind, ſiede 10 Pfund Zucker zum Faden, lege die Früchte behutſam hinein, und nehme ſie, wenn ſie ihre Farbe verändern, wieder heraus, thue ſie auf ein Sieb, nehme das Gefäß vom Feuer, und wenn der Zucker erkaltet, ſo gieße man 3 Maas Weingeiſt und 1 Maas Pomeranzenblüthenwaſſer hinein, rühre das Gemiſch ſolang unter einander, bis ſich der Zucker ganz aufgelößt hat, fülle ſodann die Flüſ-

ſigkeit in ein Gefäß, lege die Aprikoſen hinein, verwahre das Geſchirr wohl, ſchüttle es täglich einigemal um, und nach Verlauf von 14 Tagen gieße man 1 Maas Weingeiſt dazu, und bediene ſich dann nach ¼tel Jahr der Aprikoſen.

§. 694.

12.

## Das Einmachen der Zuckerbirnen in Weingeiſt.

Man nehme 10 Pfund Birnen, thue ſie in eine Pfanne, gieße kaltes Waſſer darüber, ſetze dieſelbe übers Feuer, und laſſe das Waſſer ſehr warm aber nicht kochend werden. Sobald die Birnen anfangen weich zu werden, ſo nehme man ſie vermittelſt eines Löffels heraus, lege ſie in kaltes Waſſer, ſchäle die Schaale ganz dünne ab, ſchabe auch die Rinde ſauber ab, und lege ſie in ein anderes Gefäß, worinn etwas kaltes Waſſer iſt. Nun nehme man 8 Pfund Hutzukker, ſiede dieſen zu einen ganz dünnen Faden, lege die Birnen hinein, ſtelle das Gefäß übers Feuer, und laſſe die Birnen ¼tel Stunde lang ſieden. Dieſe Behandlung wiederhole man alle 24 Stunden 3 Tage nach einander, nehme ſodann die Birnen mit einem Löffel aus dem Geſchirre, lege ſie auf ein Sieb, gieße in das Gefäß, woraus man die Birnen ſo eben genommen hat, 3 Maas Weingeiſt und ½ Maas Pome-

Pomeranzenblüthenwaſſer. Während dem ſich nun der Zucker auflößt, ſo thue man die Birnen in ein Zuckerglas oder in ein porcellanenes Geſchirr, gieße ſodann das mit dem Weingeiſte verſetzte Zuckerwaſſer darüber, verwahre das Geſchirr wohl, und gieße nach 3 Monathen noch 1 Maas Weingeiſt dazu.

§. 695.

13.

## Das Einmachen der Muskateller-beeren in Weingeiſt.

Man nehme ſchöne große zeitige Trauben, beere ſie ab, mache die Kerne heraus, wiege alsdann 12 Pfund ſolcher gereinigter Beeren ab; laſſe 2 Loth Fliederblüthen in 2 Maas Waſſer ausziehen, gieße die Flüſſigkeit durch ein fein leinenes Tuch, wiege 10 Pfund Zucker ab, ſchlage ein Eiweiß in den Fliederaufguß, gieße die Hälfte davon auf den Zucker, ſetze das Gefäß aufs Feuer, und gieße, ſobald der Zucker Blaſen wirft, die andere Hälfte von dem Fliederblüthenaufguß dazu. Sobald der Zucker bis zum langen Faden geſotten, ſo ſchütte man die Beeren hinein, und nehme, wenn die Flüſſigkeit bald zu kochen anfängt, das Geſchirr vom Feuer, ſetze daſſelbe nach Verlauf von 24 Stunden wieder darüber, und erhitze es bis zum vorigen Wärmegrad, wiederhole dieſe Behandlung

nach

nach 48 Stunden noch einmal, gieße, wenn alles erkaltet, 2 Maas Weingeiſt dazu, rühre das Gemiſch wohl unter einander, und fülle es auf Geſäße, die wohl verſtopſt werden können.

## §. 696.

## 14.

## Das Einmachen der Muskateller-trauben mit Zucker.

Man nehme recht reife Muskatellertrauben, beere ſie ab, mache die Kerne heraus, und ſobald man 5 Pfund dieſer Frucht auf dieſe Art zu bereitet hat, ſo ſiede man 4 Pfund Zucker, ſchäume ihn fleißig ab, und laſſe ihn bis zum Faden ſieden, gieße ſodann die Frucht hinzu, rühre ſie in dem Zucker wohl und ſo lang um, bis die Flüſſigkeit bis zum Grade unter der Hitze des kochenden Zuckers iſt, nehme ſodann das Gefäß vom Feuer, ſetze es an die freie Luft, wiederhole die erſte Behandlung nach Verlauf von 24 Stunden noch einmal, gieße alsdann die Flüſſigkeit in Gefäße, und hebe ſie an einem kühlen Orte auf. Will man ſich nun dieſes Saftes zu Scherbet oder zum Gefrornen bedienen, ſo laſſe man zuerſt 3 Quentchen Fliederblüthe in ¾ Nöſel Waſſer bis beinah zum Kochen erhitzen, ſetze ſodann die Gefäße, in welchen ſich die eingemachte Muskatellertrauben befinden, in eine mit Waſſer angefüllte und über dem Feuer ſtehende Pfanne und

und erhitze ſie, bis alles wohl zerſchmolzen iſt; ſeige die Flüſſigkeit durch ein Haarſieb, welches vorher über einen irdenen Topf gelegt worden iſt, ſchütte die Hülſen nebſt dem Fliederblüthen-aufguß in einen marmornen Mörſel, reibe es ſo lang darin, bis das Zurückgebliebene wohl vertheilt iſt, ſetze 2 Eßlöffel voll Citronenſaft hinzu, laſſe es einige Stunden zuſammen ſtehen, gieße es durch das nemliche Haarſieb, rühre die Flüſſigkeit ſtark durch einander, und hebe es bis zum Gefrieren an einem kühlen Orte auf.

## §. 697.

### 15.
### Das Einwachen des Agreſts mit Zucker.

Man nehme 6 Pfund unzeitige, an ihre Reife gränzende, abgebeerte und von ihren Kernen befreiete Trauben; ſiede 6 Pfund Zucker bis zum Faden, ſchütte die Beeren hinein, rühre ſie ſo lang um, bis die Flüſſigkeit bald zum Kochen erhitzt iſt; nehme ſie von Feuer weg, ſetze ſie 24 Stunden in die freie Luft, erhitze ſie nachher noch einmal bis zum nemlichen Grade, gieße ſie ſodann in Töpfe, und hebe ſie an einem kühlen Orte bis zum künftigen Gebrauch auf. Will man nun dieſen Agreſt zu Scherbet machen, ſo verfahre man gerade ſo, wie im vorigen §. bemerkt worden iſt.

## §. 698.

### 16.

### Das Einmachen der Pfirſchen mit Zucker.

Man nehme 6 Pfund vollkommen reiſe Pflaumen, wiſche ſie mit einem Tuche ab, ſchneide ſie klein, nehme die Kerne heraus, thue ſie in 5 Pfund ſiedenden Zucker, und rühre ſie gelinde um, laſſe das Gefäß ſo lang auf dem Feuer ſtehen, bis die Flüſſigkeit bald an zu kochen fängt, nehme ſodann das Gefäß vom Feuer, ſtelle es 24 Stunden in die freie Luft; wiederhole ſodann das nemliche Verfahren, und ſtelle das Gefäß 14 Tage bis 3 Wochen in die freie Luft, und hebe dann endlich die Maſſe in einem wohlverwahrten Gefäße an einem trockenen Orte auf.

Will man nun dieſe Kirſchenmarmolade zu Scherbet und Gefrornen machen, ſo gieße man ſie in einen Napf von Steingut, ſetze ½ Nöſel Agreſtſaft hinzu, ſtelle dieſen Napf in eine Pfanne, welche halb voll Waſſer iſt, ſetze ihn übers Feuer, erhitze die Flüſſigkeit, und rühre ſie mit einem hölzernen Löffel um, gieße, ſobald das Gemiſch über lauwarm iſt, ½ Nöſel gleich lauwarmes Waſſer hinzu, rühre es öfters um, gieße es durch ein Haarſieb, und laſſe es vor dem Gefrieren erkalten.

§. 699.

17.

## Das Einmachen der Aprikoſen mit Zucker.

Man nehme 6 Pfund vollkommen zeitige Aprikoſen, wiſche ſie mit einem ſaubern Tuche ab, ſchneide ſie von einander, nehme die Kerne heraus; ſiede 5 Pfund weißen Zucker bis zum dünnen Faden, und befolge dann das ganze Verfahren, wie es beim Einmachen der Pfirſchen in Zucker befolgt worden iſt.

Will man nun die Flüſſigkeit in Scherbet verwandeln, um Gefrornes daraus zu machen, ſo gieße man ſie, nebſt ½ Nöſel Agreſtſaft in ein ſteinernes Gefäß, ſetze es in eine halb mit Waſſer angefüllte Pfanne, reibe 1 Loth von den Schaalen gereinigte Aprikoſen auf dem Steine unter Befeuchtung einer hinlänglichen Menge Pomeranzenblüthenwaſſer klein, rühre dieſen Teig in das Gefäß, in welchem ſich die Flüſſigkeit befindet, und erhitze alles unter beſtändigem Umrühren, bis es lauwarm iſt, gieße ſodann ½ Nöſel milchwarmes Waſſer dazu, rühre das Gemiſch noch einigemal von Zeit zu Zeit um, ſchlage es durch ein Haarſieb, und laſſe es, wenn es erkaltet, gefrieren.

§. 700.

18.

## Das Einmachen der Reine=claude=pflaume mit Zucker.

Man nehme 8 Pfund recht reife Reine=claudepflaumen, befreie ſie von ihren Kernen, zerſchneide ſie in kleine Stücke; ſiede 6 Pfund Zucker bis zum dünnen Faden, werfe ſodann die Pflaumen hinein; rühre ſie ganz gelinde um, und laſſe ſie ſo lang über dem Feuer ſtehen, bis ſie bald zu kochen anfangen; hierauf nehme man das Gefäß vom Feuer, zerdrücke die Früchte ganz klar, laſſe ſie 24 Stunden ganz ruhig ſtehen; ſetze ſie wieder übers Feuer, rühre ſie fleißig, und zwar ſo lang um, bis ſie, wie vorher, erhitzt worden iſt; wiederhole das ganze Verfahren noch 2mal und zwar allemal nach 24 Stunden; ſchlage ſodann die Flüſſigkeit durch ein feines Haartuch, thue ſie in ein ſteinernes Gefäß, laſſe ſie 14 Tage in freier Luft ſtehen, und hebe ſie ſodann an einem trocknen Orte auf.

§. 701.

19.

## Das Einmachen der Zwetſchen mit Zucker.

Man nehme 6 Pfund geſchälte und von ihren Steinen gereinigte Zwetſchen, werfe ſie

in 4 Pfund Zucker, der vorher bis zum dünnen Faden eingeſotten worden iſt, thue die kleingeſchnittene Schaalen von 3 Citronen und eben ſo viel Pomeranzen, dann 1 $\frac{1}{2}$ Loth Citronat hinzu; koche und behandle es, wie bereits mehrmalen erwähnt worden iſt.

§. 702.

20.

## Die Bereitung einer Marmolade aus Borsdorferäpfeln.

Man nehme 2 Pfund geſchälte und in der Mitte von einander geſchnittene Borsdorferäpfel; ſiede 2 Pfund Zucker zum dünnen Faden, thue die kleingeſchnittene Schaale, nebſt dem Saft einer Citrone hinein, werfe ſodann die Aepfel nebſt für 2 Kreuzer ſpaniſchen Flor in dieſe Flüſſigkeit, decke ſie zu, koche ſie ſchnell, bis ſie recht weich ſind, nehme den Flor wieder heraus, zerdrücke die Aepfel, und laſſe ſie ſo lange auf Kohlen ſtehen, bis ſie zu einer dicken Marmolade eingekocht ſind, und hebe dieſe in ſteinernen Gefäßen an einem trocknen Orte auf.

## §. 703.

### 21.

### Die Bereitung des Hahnebutten-marks.

Man nehme 2 bis 3 Pfund recht zeitige und ausgekernte Hahnebutten, thue ſie in ein Gefäß, laſſe ſie 3 bis 4 Tage ſtehen, bis ſie vollkommen weich ſind; thue ſodann nach und nach etwas davon in ein Haarſieb, und reibe es mit einem hölzernen Löffel durch. Damit aber das Durchreiben deſto beſſer von ſtatten gehe, ſo gieße man von Zeit zu Zeit etwas guten Wein dazu. Das auf dieſe Art gewonnene Mark, thue man in ein beſonderes Geſchirr, ſo wie das im Haarſiebe Zurückgebliebene ebenfalls in ein anderes. Iſt man nun mit dieſer Vorarbeit fertig, ſo wiege man das Mark, und nehme auf jedes Pfund deſſelben ½ Pfund Zucker; ſiede dieſen bis zum dünnen Faden; ſchneide die Schaale von einer Citrone ganz fein dazu, laſſe den Zucker ein wenig abkühlen, rühre ſodann das Mark in einer Schüſſel langſam damit an, thue alles zuſammen in eine Pfanne, laſſe es unter beſtändigem Rühren auf Kohlen ein wenig aufkochen; gieße es in ſteinerne Gefäße und hebe es an einem kühlen Orte auf.

## §. 704.

### 22.

### Das Einmachen der Pomeranzenblüthe.

Man nehme einige Pfund friſche Pomeranzenblüthen, nehme die Blumenblätter und Staubfäden davon, hebe dieſe an einem kühlen Orte auf; ſiede ſodann 4 Pfund Zucker bis zum dünnen Faden, ſchäume ihn fleißig, laſſe ihn ſodann 8 bis 10 Stunden abkühlen, ſchütte die Pomeranzenblüthe dazu und miſche ſie wohl unter den Zucker. Sobald das Gemiſch erkaltet, ſo ſetze man es wieder übers Feuer, erhitze es bis zu einem Grade unter dem Kochpunkt; nehme ſodann das Gefäß vom Feuer, laſſe alles erkalten, wiederhole das Verfahren noch einmal, ſetze es bei Seite, und bediene ſich dann deſſelben, wie beim Pomeranzenblüthenſcherbet angezeigt worden iſt.

## Zweites Kapitel.

### Die Verfertigung der mancherlei Zeltchen.

§. 705.

I.

### Vanillenzeltchen.

Man nehme 8 Loth gute Vanille, ſchneide ſie in ganz kleine Stücke, ſchütte ſie nebſt einem halben Quentchen grauen Amber und 2 Loth weißem Zucker in einen Mörſel, ſtoße alles zu einem feinen Pulver, ſchlage es durch ein ſeidenes Sieb, ſtoße das Zurückgebliebene noch einmal, und fahre mit dieſer Arbeit ſo lang fort, bis alles durchs Sieb gegangen iſt. Dieſes Pulver thue man in ein gläſernes Gefäß, und verſtopfe daſſelbe gut; ſodann nehme man 1 Loth Tragant, ſtoße dieſen unter langſamer Befeuchtung mit Waſſer ſo lang, bis derſelbe geſchmolzen, und ſich in einen dicken Schleim verwandelt hat; drücke ſodann dieſen durch eine ſaubere Leinwand; rühre das Vanillenpulver damit ein, ſchütte allmählig ganz fein gepülverten weißen Zucker dazu, und knete die Maſſe ſo lang, bis ſie die Konſiſtenz eines guten Brodteigs erreicht

hat, ſchneide dieſen Teig in kleine Stückchen, rolle ſie mit den Fingern auf Marmor, oder mache ſie zu Plätzchen, die man neben einander auf dem Marmor mit einer Rolle ausdehnt. Sind ſie genug getrieben, ſo drücke man mit einer modellirten Rolle kleine Vierecke hinein, nehme ſie mit einem biegſamen Meſſer ab, lege ſie auf weiß Papier, und ſobald ſie genug abgetrocknet, ſo ſchneide man ſie mit einer blechernen Form, breite ſodann dieſe Zeltchen ohngefähr 24 Stunden lang auf andere Bögen weiß Papier; ſchütte ſie in ein Haarſieb, laſſe ſie durch die Ofenwärme ganz trocknen, und hebe ſie, wenn ſie kalt geworden, in wohl verwahrten gläſernen Gefäßen zum Gebrauche auf.

## §. 706.

## 2.

## Safranzeltchen.

Man nehme:

| | | |
|---|---|---|
| Zucker<br>Safranblüthen | von jedem | 4 Loth |
| getrocknete und in Zucker eingemachte Angelikſtengel | : | 3 — |
| grauen Amber | : | 1 Quent. |

ſtoße ſie in einem Mörſel, wie im vorigen §. bemerkt worden iſt; werfe ſodann 1 Loth Safranblüthe in 1 Nöſel kaltes Waſſer, ſetze das Gefäß

fäß übers Feuer und erhalte die Flüſſigkeit 8 Stunden lang unter dem Kochpunkte, laſſe ſie ſodann erkalten, ſeige ſie durch ein Haarſieb, ſchütte das Zurückgebliebene weg, ſetze die Safrantinktur 24 Stunden lang in die freie Luft, ſtoße 2 ½ Loth Tragant in einem marmornen Mörſel, unter langſamer Befeuchtung mit der Safrantinktur ſo lang, bis dieſes Gummi einen Schleim bildet; ſeige dieſen durch eine feine Leinwand, rühre das Safranpulver dazu, ſchütte ganz fein gepülverten Zucker darunter, vermiſche alles wohl, und wenn es ſo ſteif wie Brodteig iſt, ſo verfahre man, wie im vorigen §. gelehrt worden iſt.

## §. 707.

### 3.

### Zimmtzeltchen.

Man nehme 8 Loth Zimmt, breche ihn in Stücken, thue ihn nebſt 1 Loth Vanille und ½ Loth grauen Amber, die ebenfalls zerſtückelt ſeyn müſſen, in einen Mörſel, ſtoße alles dieſes zuſammen ganz fein, ſchlage es durch ein feines ſeidenes Sieb, und ſtoße das Zurückgebliebene noch einmal, und wiederhole dieſes ſo lang, bis alles durch das Sieb gegangen iſt. Dieſes Pulver thue man nun in ein gläſernes Gefäß, ſtoße ſodann 2 Loth Tragant unter Befeuchtung mit etwas Zimmtwaſſer zu einem Schleim, und drücke die-

ſen durch ein Stück feine Leinwand. Hierauf ſchütte man das Zimmtpulver ganz langſam zu dem Schleim, rühre es um, und ſetze ſoviel feingepülverten weißen Zucker hinzu, als nöthig iſt, der Maſſe die Feſtigkeit eines Brodteiges zu geben. Im übrigen verfahre man wie bei Verfertigung der Vanillezeltchen gelehrt worden iſt.

## §. 708.

### 4.

### Nelkenzeltchen.

Man gieße 1 Nöſel Nelkenwaſſer in ein ſteinernes Gefäß, thue 2 Loth Tragantgummi dazu, und laſſe dieſes darinn, indem man es täglich 3 bis 4mal umrührt, von ſelbſt zergehen. Nachher drücke man dieſen Schleim durch eine feine Leinwand, reibe 1 Loth Carmin mit etwa ½ Pfund gepülverten Zucker auf einem Marmor ab, miſche dieſes Pulver unter den Schleim, ſetze hierzu 4 bis 5 Tropfen Ambraeſſenz und ſoviel gepülverten Zucker, als nöthig iſt der Maſſe die Feſtigkeit eines Brodteigs zu geben, und verfahre dann, wie bei den Vanillezeltchen.

## §. 709.

### 5.

### Würznelkenzeltchen.

Man nehme:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Würznelken | ; | ; | 2 Loth |
| Zimmtrinde | ; | ; | 1 ½ Quent. |
| Muskatenblüthe | ; | ; | 1 — |

ſtoße es in einem Mörſel zu Pulver, ſchlage dieſes durch ein feines ſeidenes Sieb, und hebe es wohlverwahrt in einem gläſernen Gefäße auf; hierauf ſtoße man 2 Loth Tragantgummi unter Befeuchtung mit einem Nöſel Flußwaſſer in einem Mörſel, verdünne daſſelbe mit ½ Nöſel Nelkenwaſſer, ſchlage dann den Schleim durch eine feine Leinwand, rühre hiernach das Pulver darunter, gieße einige Tropfen Ambraeſſenz dazu, und ſchütte ſoviel feingepülverten weißen Zucker darunter, daß die Maſſe die Feſtigkeit eines Brodteigs bekömmt, und verfahre dann, wie bei Bereitung der Vanillezeltchen bemerkt worden iſt.

Anhang.

# Anhang.

## Die Zubereitung des Weinſteinſalzes, des Reinigens der Potaſche und die Verfertigung des Nitri fixi.

### §. 710.

### 1.

### Die Zubereitung des Weinſteinſalzes.

Man nehme Weinſteinſalz und Salpeter, von jedem gleichviel, ſtoße beides zu einem zarten Pulver, miſche es wohl untereinander, ſetze einen Schmelztiegel ins Feuer, und laſſe ihn recht rothglühend werden, trage einen Löffel voll von dieſem Pulver hinein. Dieſes wird ſich nun mit einem großen Geräuſche entzünden. Hört dieſes auf und das Verbrennen iſt vorbei, ſo trage man mehr Pulver hinein, und fahre ſo lang fort, als man Pulver hat; laſſe es alsdann noch etliche Minuten glühen, nehme es mit einem eiſernen Löffel aus dem Tiegel, thue es in ein Glas, und verwahre es vor dem Eindringen der Luft. Man bekömmt auf dieſe Art ein ungemein ſcharfes, freſſendes, und etwas blauliches Salz, welches man aber wohl vor der Luft verwahren muß, weil es in der freien Luft gleich zerfließt, und ſich in ein Oleum Tartari per deliquium verwan-

wandelt. Will man es recht weiß haben, welches aber zu ſeiner Tugend und Kraft nichts beiträgt, ſo löſe man es in Waſſer auf, filtrire die Auflöſung, und laſſe ſie über einem Kohlenfeuer bis zur Trockenheit abdunſten.

## §. 711.

### 2.

### Das Reinigen der Potaſche.

Man nehme gemeine Potaſche ſoviel man will, thue ſie in einen Schmelztiegel, ſetze denſelben in einen Windofen, und laſſe ihn ganz durchglühen; nehme ihn, wann er etwa ¼tel Stunde geglühet hat, aus dem Feuer, und ſetze ihn einige Zeit an die Luft, damit die Maſſe ſo viel Feuchtigkeit an ſich ziehe, daß man ſie bequem aus dem Tiegel nehmen kann. Die eingeſogene Feuchtigkeit wird entweder bei gelinder Wärme wieder abgeraucht, oder man löſt die ganze Maſſe nochmals in ſiedend-heißen Waſſer auf, filtrirt ſie, und läßt über einem Kohlenfeuer das Waſſer bis zur Trockne abdunſten, worauf man das Rückſtändige noch einmal calciniren kann.

## §. 712.

### 3.

### Die Bereitung des ſogenannten Nitri fixi.

Man nehme z. B. des beſten Salpeters 8 Loth, reibe ihn zu einem feinen Pulver, ſchütte ſoviel davon in einen feuerfeſten Schmelztiegel, daß derſelbe nur halb voll werde, damit die Maſſe in der Folge nicht überlaufe. Wenn der Salpeter im Waſſer fließt, ſo werfe man nach und nach zerſtoßene Holzkohlen darauf; dieſe entzünden ſich ſodann mit einem großem Geräuſch. So oft als es wieder ſtille wird, ſo werfe man anderes Kohlenpulver dazu, und fahre hiemit ſo lange fort, bis kein Geräuſch mehr entſteht, und der Salpeter wie eine grünliche Maſſe auf dem Boden liegen bleibt, welches ohngefähr nach Verlauf einer halben Stunde geſchiehet. Nunmehr ſetze man den Tiegel an einen feuchten Ort oder auch nur an die freie Luft, damit die Maſſe ſoviel Feuchtigkeit an ſich ziehe, daß ſie bequem herausgenommen werden könne. Dieſe Feuchtigkeit laſſe man bei gelinder Wärme wieder abdunſten. Auf dieſe Art hat man dann das ſogenannte Nitrum fixum, oder vielmehr den feuerfeſten alkaliſchen Grundtheil des Salpeters.

Aus

Aus dieſem kann man nun

Das Alkahert Glauberi oder den Liquor Nitri fixi

folgendergeſtalt machen: Man zerſtoße nemlich das Nitrum fixum in einem meſſingenen Mörſel, lege es auf eine Glasſchaale, und ſetze dieſelbe in einen Keller und zwar ſo, daß alle angezogene Feuchtigkeit von der Schaale ab- und in ein untergeſetztes Glas laufen könne. Nach einiger Zeit wird ſich das Nitrum fixum, wenn es gehörig calcinirt geweſen, völlig in einen Liquor verwandelt haben, den man nachher filtrirt und zum Gebrauche aufhebt.

## Auffallende und zum Theil den Sinn verſtellende Druckfehler und ihre Verbeſſerung.

| | | |
|---|---|---|
| Seite 5 | Zeile 23 | ſtatt der Filtrirhut lies den Filtrirhut |
| — ebd. | — 24 | — der Scheidetrichter lies den Scheidetrichter |
| — 15 | — 17 | — großerne lies größere |
| — 19 | — 4 | — dem Deſtillative lies der Deſtillation |
| — 85 | — 26 | — Cardobenedikten lies Cardobenediktenkraut |
| — 87 | — 21 | — ſie lies es |
| — ebd. | — 24 | — ſie lies es. |
| — 90 | — 8 | — ſchneide lies zerkleinere |
| — 92 | — 5 | — Muſkus lies Moſchus |
| — 94 | — 12 | lies Lindauerwaſſer |
| — 97 | — 6 | lies Danziger = Anisaquavit |
| — 340 | — 7 | — Ajaliqueur lies Azaliqueur |
| — 146 | — 20 | — Agatſteineſſenz lies Agtſteineſſenz |
| — 175 | — 9 | — man nehme lies man nimmt |
| — 367 | — 18 | — machte lies mache |
| — 405 | — 28 | lies 8 Maas Spiritus ꝛc. |
| — 423 | — 4 | ſtatt bald lies lang |
| — 509 | — 9 | — Loth lies Quentchen |
| — 511 | — 1 | lies zu Spiritus noch Vini hinzu |
| — 547 | — 22 | — hinzuwerfen lies hinzugeſchüttet |
| — ebd. | — 24 | — gießen lies gegoſſen |
| — 562 | — 12 | — Unzen lies Loth |
| — 576 | — 6 | — ſokoteviſche lies ſokoteriſche |
| — 599 | — 12 | — 8 Pfund lies 8 Loth |
| — 680 | — 4 | — Ebernin lies Etamin |
| — 742 | — 22 | — Reiner Claudepflaumenſcherbet lies Reineclaudepflaumenſcherbet. |

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Breitenbach, Philipp Franz,

Das Ganze der Branntweinbrennerey oder vollständiger Unterricht in der Bereitung des Branntweins und der verschiedenen Liqueure

Bd.: 2

Leipzig (1800)

Oecon. 323-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294390-9
VD18 90389034